

BODEGAS EL GRILLO Y LA LUNA CANTO CRI CRI



VINOS i CAVAS
WIJNEN MET EEN EIGEN VERHAAL

WIJN

Witte wijn

HERKOMST

Spanje, Somontano

DRUIVEN

Chardonnay

KLEUR

Goudgeel



HET VERHAAL

El Grillo y la Luna is een klein familiebedrijf in Barbastro, gelegen in de Spaanse wijnregio Somontano. Het wijnhuis werd opgericht met één duidelijke visie: het maken van unieke wijnen waarin het terroir, de druivenrassen en het karakter van ieder oogstjaar volledig tot uiting komen. In de wijngaarden staat kwaliteit altijd centraal. Dankzij het zorgvuldige, handmatige werk in de wijngaard blijven de druiven gezond en perfect in balans. Zo bepaalt de natuur uiteindelijk het ideale moment van oogsten en krijgt iedere jaargang zijn eigen identiteit.

Alle druiven worden volledig met de hand geoogst en per perceel geselecteerd. Ze worden in kleine kratten naar de wijnmakerij gebracht om de kwaliteit optimaal te behouden. Ook daar vindt nog een zorgvuldige selectie plaats, zodat alleen de beste druiven gebruikt worden voor de wijnen. Dankzij deze nauwkeurige werkwijze weet het familiebedrijf elegante en karaktervolle wijnen te produceren met een duidelijke eigen stijl.

VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geoogst. Na de oogst worden de druiven direct gekoeld om frisheid en aroma's te behouden. Na een zachte persing rust de most 24 uur in gekoelde tanks. Vervolgens vergist de wijn in Franse eikenhouten vaten bij gecontroleerde temperaturen. Daarna rijpt de wijn zes maanden op de fijne lie voor extra complexiteit, romigheid en structuur.

PROFIEL

Een levendige, citroengele wijn met subtiele gouden tinten door de rijping op hout. In de geur komen minerale tonen en tropisch fruit naar voren, ondersteund door lichte toastinvloeden. De wijn is fris en krachtig tegelijk, met een zachte structuur, veel elegantie en een lange, intense afdrank.

CULINAIR

Ondersteunt gerechten met gevogelte, rijke vis en risotto of pasta's met romige sauzen. Mooi in combinatie met zachte kazen.