

BODEGAS EL GRILLO Y LA LUNA HOP HOP



VINOS i CAVAS
WIJNEN MET EEN EIGEN VERHAAL

WIJN

Rode wijn

HERKOMST

Spanje, Somontano

DRUIVEN

50% Grenache
50% Syrah

KLEUR

Robijnrood



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

Na de handmatige oogst koelen de druiven af tot 4°C. Na een zorgvuldige selectie ondergaan ze een koude maceratie van vijf dagen in Franse eikenhouten vaten van 40 hl voor optimale kleur- en aroma-extractie. Na de vergisting volgt de malolactische omzetting in kleinere vaten. In totaal rijpt de wijn 13 maanden op hout (5 maanden met wekelijkse batonnage en 8 maanden rust).

PROFIEL

Intense aroma's van rijp rood fruit en balsamico, prachtig verweven met tonen van nieuw Frans eikenhout. In de mond toont de wijn structuur met fluweelzachte tannines. De afdrank is lang, waarbij de balans tussen het zoete fruit en de balsamico perfect behouden blijft.

CULINAIR

Gaat prachtig samen met gegrild rood vlees, wild gerechten zoals hert en ree, stoofpotjes en harde kazen.