



PARDEVALLES MAURILIA

**wijn**

fruitig rood

druivensoort

prieto picudo

D.O.

Tierra de Leon

kleur

kersenrood

WIJNHUIS

Pardevalles Estate werd in 1949 opgericht door Rafael Alonso. De filosofie van het wijnhuis is gebaseerd op het maken van wijnen die het karakter en de identiteit van hun oorsprong uitdrukken, met een diep respect voor de aarde en de inheemse druivensoorten. Pardevalles Estate heeft 38 hectare wijngaard zelf, beplant met de inheemse rassen prieto picudo en albarín blanco. Op deze hectares wordt wijnbouw beoefend om druiven van de hoogste kwaliteit te oogsten. De wijngaarden bevinden zich op een bodem bezaaid met kiezelstenen die goed de warmte van de zon absorberen gedurende de dag en een perfecte afwatering bieden. Het klimaat is continentaal met een groot verschil in temperatuur tussen dag en nacht dankzij de hoge ligging van de gaarden (750 – 860 meter hoog) naast het Picos gebergte. Dit terroir biedt een zeer gunstige omgeving voor de druiven om complexe aroma's te ontwikkelen. De wijnkelders van Pardevalles zijn erg karakteristiek voor de omgeving. Ze zijn met de hand uitgegraven uit klei en bieden een natuurlijk micro-klimaat voor de bewaring en rijping van de wijnen. *Maurilia is in een zeer beperkte oplage van 1200 flessen gemaakt als eerbetoon aan Maurilia Ordás, vrouw van de oprichter van de wijnmakerij en grootmoeder van de oenoloog.*

VINIFICATIE

Met de hand worden alleen de beste druiven geselecteerd. Vinification intégrale, de alcoholische fermentatie vindt plaats in open vaten, malolactische fermentatie in gesloten vaten. De wijn rijpt 22 maanden op eikenhout.

PROFIEL

Aroma's van rijp fruit, specerijen en de toast van het Frans eiken. De wijn is zeer gebalanceerd en elegant, zacht, soepel en fruitig.

CULINAIR

Mooi te combineren met vrijwel elke soort vlees, stoofschotels, maar ook met paté of gerijpte harde kazen.