



LA FURGONETA (LEON)

Furgoneta, La Furgoneta

Furgoneta

Furgoneta is een wijnproject van Sara Martínez en León Flórez, gericht op het herstel van oude wijngaarden in de regio Ribera del Río Órbigo in León, Spanje. De wijngaarden liggen op hoogtes tussen 820 en 900 meter, op arme zand-kleibodems met veel keien. Het klimaat is droog en extreem, met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. De wijnbouw is milieuvriendelijk en deels biodynamisch, zonder gebruik van herbiciden of kunstmest. De druivenstokken zijn tussen 1915 en 1945 aangeplant en leveren zeer lage opbrengsten.

La Furgoneta

La Furgoneta is een rode wijn gemaakt van 80% mencía, 5% garnacha tintorera en 15% palomino (en andere variëteiten), afkomstig van drie oude percelen. De druiven worden met de hand geoogst, onsteeld maar niet gekneusd, en vergist in roestvrijstalen tanks. Malolactische gisting vindt plaats in vaten, gevolgd door negen maanden rijping in Franse eikenhouten vaten van 500 en 700 liter (tweede gebruik). De wijn heeft een diepe robijnrode kleur met violette reflecties en aroma's van blauwe bes, wilde framboos, kers, pruim, anijs en mokka. Combineert uitstekend met gegrild, gestoofd of gebraden vlees, rijstgerechten en aardse vegetarische opties.

Artikelnummer **991279**EAN **8437011067838**

Bekijk dit artikel in
onze webshop

KENMERKEN

Type	Wijn
Kleur	Rood
Producent	La Furgoneta (Leon)
Land	Spanje
Regio	Castilla y Leon
Oorsprongsbenaming	IGP Castilla y Leon
Druivensoort(en)	Grenache Noir, Palomino, Mencia
Wijnbouw	Duurzaam
Inhoud (L)	0,750
Bewaarpotentieel	5-10 Jaar
Gebruik	Wit vlees, Gevogelte, Kazen