

Señorío de Villarrica, Blanco Ovum

Specificaties

Afkomst: DOCa Rioja	Smaakprofiel: Licht, fris en strak
Alcoholpercentage: 11,5%	Kleur/soort: Blanco, Ovum fermented
Serveertemperatuur: 8-10°C	
Serveertip: om van te genieten, vis- en zeevruchten, delicaat wit vlees, romige kazen	
Rijping: Fermentatie in ovum gedurende 6 maanden, gevolgd door een verfijning op fles.	

Awards		Kenmerken
2013	90 punten in Guía Peñin	Druivenras: Chardonnay 63% en Viura 37% (Macabeo)
2014	89 punten in Guía Peñin	
		Wijnbouwer: Señorío de Villarrica

Proefnotitie:



Fantastische blend afkomstig vanuit de Rioja, geproduceerd van handgeplukte Viura en Chardonnay druiven. **Gefermenteerd in kleien ovum** met 8cm dikke rand. Daarna in zelfde ovum gerijpt voor 6 maanden, op eigen gistcellen. Hierdoor ontwikkeld de wijn een zekere persoonlijkheid, een stevige en ronde body.

Ovum: Een ovum is een eivormige tank. De eivorm geeft een continue stroom aan de wijn naarmate deze vergist en rijpt, waardoor een meer homogene vloeistof mogelijk wordt. Het effect van circulatie binnenin het ei geeft meer diepgang, volume en textuur aan de wijn. Dit alles resulteert in een beter mondgevoel. De dikke muren zorgen voor een goede isolatie en de temperatuur is zeer stabiel tijdens de gisting, waardoor kunstmatige koeling niet nodig is. De wijn rijpt dan meer op zijn eigen tempo want door deze constante temperatuur duurt een fermentatie tot 6 maanden in tegenstelling tot bijvoorbeeld 4 weken in RVS vaten. Meer terroir weergave, frissere tonen en meer diepgang in de wijn dat zijn de voordelen van het gebruik van ovums.

Señorío de Villarrica blanco is een aangename, jonge witte wijn met een **perfecte zuurbalans, fris in de mond en aangenaam te drinken**. Zachte aroma's van peer en Fuji appels, lichte kruidigheid met een afdrank van rijpe ananas en perziken op siroop. Lekker om zo te drinken of te combineren met diverse maaltijden..

