



SAUTER

WIJNEN



Orden Tercera Verdejo 2024 Rueda DO

Kleur

Witgoud met een groene fonkeling.

Neus

Een aromatischer wijn dan dit zal niet gemakkelijk te vinden zijn... wat een expressie! Modelwijn voor de Verdejo-druif. Uitzonderlijk uitbundig geurend vers gemaaid gras, groene appel, gekneusd klimop-blad (ruik maar aan de heg als ie net gesnoeid is!) en gekonfijte citrusschil. Geblinddoekt is deze wijn zelfs voor een beginnende wijnliefhebber te herkennen als mono-cépage Verdejo.

Smaak

Zonder meer fris, maar niet zo strak als de geur doet vermoeden. Dit heeft aardig wat vulling/body en een grote mate van sappigheid. Rins, maar door de generositeit worden de zuren aardig gemaskeerd. Goede lengte. Plezierwijn van formaat voor de warmste dagen van het jaar!

Bodem

Wijngaard met 47 jaar oude wijnstokken gelegen op licht glooiende hellingen. Kalkhoudende bodem met elementen van leisteen. In totaal 104 hectare aan percelen waarvan 50% Verdejo en de rest Viura, Sauvignon Blanc en Tempranillo.

Vinificatie

De druiven worden machinaal geoogst in de avonduren (wanneer het minder warm is) om een optimale frisheid te behouden. De trossen worden ontleed en er volgt een koud inweekproces van 8 uur. Daarna een zachte persing, een grove spontane klaring van de most (débouillage) en dan een koele vergisting (15 graden). De appelmelkzurengisting wordt geblokkeerd en de wijn rijpt gedurende drie maanden in contact met de fijne gistsporen.

Culinair

Van harte aanbevolen als eetlustopwekkend aperitief. Even goed aan tafel door te schenken bij knapperige salades, (groene) asperges, verse erwten met munt en rauwe ham en zo naturel mogelijke bereidingen van vis (liefst rauw: ceviche, sushi). Rinse geitenkaas.

Druif/Druiven

100% Verdejo.

Bruikbaar

2025

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

12,8%

Inhoud

0,75