



Technische Fiche

Naam: Bodegas Bleda Castillo De Jumilla Organic Monastrell

Druivensoorten: 100 % Monastrell

Regio & land: Jumilla, Spanje

Producent: Bodegas Bleda

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14,5%

Serveertemperatuur: 16 °C - 18 °C

Foodpairing:

Deze wijn is lekker bij pasta, oude kazen, gebakken vis & rood vlees.

Informatie over de producent:

Bodegas Bleda is een Spaanse familiewijnmakerij, opgericht in 1915. Nu runt de vierde generatie Bleda-wijnbouwers de wijnmakerij. We bezitten meer dan 250 hectare wijngaarden, voornamelijk geteeld in vaas (bush-wijngaarden) waaronder enkele van de beste staten met de oorsprongsbenaming Jumilla. Bodegas Bleda combineert de modernste wijnbereidingstechnieken met eeuwenoude wijnbereidingsmethoden, waardoor zijn wijnen een voortreffelijke smaak krijgen.



Informatie over de wijn:

Deze wijn is gemaakt met biologische Monastrell-druiven gelegen op een hoogte van 780m, in een omgeving met totaal respect voor de natuur. De wijn is kersenrood van kleur en heeft een bouquet van rijp rood en zwart fruit, zeer intens en complex. Zeer goed uitgebalanceerd, met zoete en fruitige tannines, die een heerlijke smaak in de mond met een aanhoudende afdronk.