



Technische Fiche

Naam: Bodegas Bleda Castillo De Jumilla Crianza

Druivensoorten: 90 % Monastrell & 10% Tempranillo

Regio & land: Jumilla, Spanje

Producent: Bodegas Bleda

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14,5%

Serveertemperatuur: 16 °C - 18 °C

Foodpairing:

Deze wijn is lekker bij hartige hapjes, rijke visgerechten met vlees of soms ook vis, oude en gerijpte kazen.

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:

De twee druivensoorten werden in de maand oktober afzonderlijk geoogst. Coupage en verouderingsproces gedurende 12 maanden in Amerikaanse en Franse eikenhouten vaten. De wijn is kersenrood van kleur. Het heeft een rijk boeket; de houtachtige smaak van de crianza is aanwezig, maar combineert Goed; het heeft hints van kokosnoot, vanille, balsamico en mineralen bovenop een fijne fruitige ondergrond. met een lichte toets van paddenstoelen. Bij het proeven is het aangenaam met body en warmte, tannines zijn aanwezig zonder ruw te zijn.