

Technische fiche

| | |
|----------------------------|---|
| Naam van de wijn | Casa Los Frailes Trigola de Blanc BIO |
| Jaar | 2019 |
| Druif | Sauvignon Blanc, Muscat, Verdil |
| Land/streek | Cataluña, Spanje |
| Terroir | De wijngaarden strekken zich uit over een oppervlakte van 130 ha, de bodega zelf ligt er middenin. De wijngaarden zijn ook aangelegd op 600-700 meter boven zeespiegel. Het klimaat profiteert van de middellandse zee. We hebben hier dus een continentaal klimaat met invloed van de zee. Witte kalksteen en zandondergronden. |
| Aroma's | Heel mooie kleur van de wijn. Hier terug de groene schijn erin. Bommetje van aroma! Exotische toetsen met wat lychee, perzik, nectarine en een tipje grassigheid. Citrus is hier zeker ook waarneembaar. Fris zuurtje maar zeer lange afdronk. Een gastronomische wijn die interessanter wordt per slok je er van drinkt. |
| Vinificatie/élevage | Handgeplukte druiven. De muscat en verdil worden wat vroeger geplukt om hun zuren optimaal in de wijn te laten uitkomen. Daarnaast vindt de fermentatie plaats op inox cuves. De Sauvignon rijpt en fermenteert echter 6 maand lang op 500 l eikenhouten vaten. |
| Info Domein | Bij Cas los Frailes zijn ze er van bewust dat ze in een bevoorrechte omgeving zitten. Hierdoor zijn te toegewijd aan de authenticiteit van de wijngaarden. Ze werken dus volgens de biologische voorschriften volgens moeder natuur. Het domein is 162 ha groot en in handen van de 13 ^{de} generatie Velázquez. De geschiedenis is uniek aan dit domein. Casa Los Frailes is afkomstig van de Jezuïeten broeders die deze naam gaf aan het domein ongeveer 17-18 jaar N.C. deze dag van vandaag dus nog altijd dezelfde naam. |
| Wijn&gerecht | Geroosterde vis of schelpdieren (zoals langoustines, kreeft) met een milde botersaus en fijne groentjes |

