

Technische fiche

Naam van de wijn	Veiga da Princesca
Jaar	2020
Druif	Alvariño
Land/streek	Rias Baixas, Galicië, Spanje
Terroir	Ondergrond is pure graniet (zorgt voor mineraliteit in de wijn). Wijngaarden zijn aangebouwd op een terrasvormig. De temperaturen liggen in de zomer warmer, maar in de winter zeer koud. Ze hebben hier ook een gunstige afkoeling van de Atlantische oceaan.
Aroma's	Hele mooie, sfeervolle neus! Zeer zuiver en floraal. Tikje exotische toets van perzik. Maar de mineraliteit komt tenboven. In de mond ook zeer aangenaam met zuiverheid en zeer leuke zuren. Ook een knappe afdronk die wat fettiger is.
Vinificatie/élevage	De druiven worden handgeplukt en onmiddellijk geperst. Daarna gaan ze de wijn 12 uur laten rusten (Débourbage) om zo het vuil naar de bodem te laten zakken. Daarna gebeurt de fermentatie op een temperatuur van 15°C. als de wijn klaar is gaat hij voor 4 maanden op inox vat met zijn droesem. Dagelijkse Bâttonage (het roeren van de wijn met het droesem erin, zorgt voor meer aroma's). Lichte filtering, en daarna botteling.
Info Domein	Manuel Mendez, eigenaar van Veiga da Princesca, heeft de wijnstokken hoog opgebonden volgens een zelfontworpen systeem. De druiven vangen zo meer wind en meer zon. Ze blijven zo ook droger en worden ook beter rijp.
Wijn&gerecht	Heerlijk bij pure gerechten met een oester, kreeft, langoustine. Krab.

