Cortijo Trifillas
2015 Jumilla Roble 4 months
Monastrell - Syrah - 0,75L



KWESTIE VAN SMAAK

Dieprode kersenkleur met een violet oppervlak. Noties van rijpe bessen en ander rood fruit. De korte houtrijping geeft een zacht kruidige en licht getoaste ondertoon. Lange, evenwichtige en zachte afdronk.

Klimaat:

Continentaal klimaat, met een koude winter, een zacht voorjaar, en een hete, zeer zonnige zomer. De jaarlijkse hoeveelheid regen is laag.

Ondergrond:

Tijdens de zeer warme zomers houdt de bodem het water goed vast. De bovengrond is steenachtig, en heeft een witte tot geelrode kleur.

Vinificatie:

50% Monastrell - 50% Syrah. De druiven worden geplukt op hun optimale rijpheid. De oogst gebeurt 's nachts om oxidatie te voorkomen, latere gisting, maceratie tussen de 15°c en 18°c. De wijn blijft een 4-tal maanden rusten op een mengeling van Franse en Amerikaanse eik.

CORTIJO TRIFILLAS

Finca Trifillas is gelegen tussen de steden Hellin en Lietor, ten zuidoosten van de provincie Albecete, in de regio "Cañada de Tobarra" beroemd voor zijn vruchtbare gronden. De drie pijlers van dit domein zijn landbouw, jacht en veeteelt. De wijngaarden zijn gelegen op een hoogte van 700-800 meter, en dit in een mediterraan klimaat met een sterke invloed van het landklimaat wat resulteert in koude winters en warme zomers. Ze kweken vooral autochtone druivensoorten zoals Tempranillo, Garnacha Tintonera, Monastrell en Verdejo. Dit vullen ze aan door internationale druivensoorten te gebruiken zoals Cabernet sauvignon en Sauvignon blanc. Finca Trifillas beschikt over een "State of the art" wijn installatie, de opvoeding van hun wijnen gebeurt in eiken vaten. Het volledige proces "van druif tot wijn" gebeurt onder een constante kwaliteits controle.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl