# La Sirena
# 2019 100% Viura
**(Screwcap)** - 0,75L




## KWESTIE VAN SMAAK
*Gouden kleur met groene reflecties. In de neus citrusvruchten, witte bloesem en aroma's van mineralen. Fruitig karakter. Fris en zeer elegant in de mond.*

## Klimaat:
Het klimaat is van een droge continentale type, met zeer hete zomers van 39ºC en koude winters met temperaturen die kunnen dalen tot -10ºC. Neerslag is schaars.

## Ondergrond:
Zand en kalksteen.

## Vinificatie:
De wijn krijgt een fermentatie met geselecteerd gist gedurende 3 weken bij 15ºC. Tijdens het vinificatie-proces wordt de wijn beschermd met inert gas om eventuele oxidatie van de aroma's te voorkomen. Korte rijping op roestvrij stalen kuipen waarna botteling.

## LA SIRENA
Na een vruchtbare samenwerking van verscheidene jaren stelden wij als Het Wijnhuis de vraag aan de mensen van Manzanos Wines (Finca Manzanos, Castillo de Eneriz) om voor ons 2 op maat gemaakte wijnen te creëren (rood en wit) die voldeden aan enkele op het eerste zicht voor de hand liggende vereisten. Een eerlijk, vlot, hoog kwalitatief en eenvoudigweg lekker karakter koppelen aan een meer dan interessante prijs waarbij vooral de eerste 4 kwaliteiten niet uit het oog mochten worden verloren. Een uitdaging die Borja Ripa, de wijnmaker, met graagte aannam. We wisten al dat Borja het ongelofelijke talent bezit om met zijn wijnen keer op keer een uitgebreid wijnpubliek aan te spreken maar met La Sirena laat hij nog maar eens zien dat hij als geen ander de smaak van de mensen weet te vatten in 2 flesjes simpele maar heerlijke wijn die amper schade achterlaten in de portefeuille en die ook ons nog steeds met verbazing en veel bewondering instemmend ja doen knikken. Kom even testen of ook u aan de lokroep van de zeemeermin kan weerstaan!

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