



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

BODEGA LOS FRAILES, BLANC DE TRILOGIA, VALENCIA

<u>Producent :</u>	Los Frailes
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Spanje
<u>Appellatie:</u>	Valencia
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,50%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Sauvignon blanc, muscat, verdil

Beschrijving:

Bodega Los Frailes bestaat reeds sinds 1771 en werd voordien opgericht door de orde van de Jesuits Friars. Deze laatste werden verdreven door Koning Carlos III en het domein kwam zo in handen van de familie Velazquez. In 1999 werd het roer volledig omgegooid. De cuverie werd helemaal vernieuwd en men sloeg de weg in van de biologische teelt en de keuze voor kwaliteit. De wijngaarden van het domein liggen op 600-700m hoogte en genieten zo van een mooie afkoeling tijdens de warme zomerdagen. Dit resulteert in elegante en frisse wijnen. Deze cuvée is gemaakt van sauvignon blanc, aangevuld met muscat en verdil. In de neus merken we de typische appeltjes die de sauvignon verraden en op de achtergrond een lichte muscat-toets. De wijn rijpt een 4-tal maanden op eik en geeft meer diepte aan de wijn. In de mond is het de frisheid van de sauvignon die primeert. De zachte toets bij de start komt van de vatlagereering en de muscat. Een mooi gebalanceerde wijn. www.bodegalosfrailes.com

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 7° bij gebakken of geroosterde vis met een zachte saus. Eventueel ook bij geroosterde langoustines. Uiteraard ook geschikt als aperitief met fijne hapjes.

Bewaartijd:

2-3 jaar

BODEGA LOS FRAILES, BLANC DE TRILOGIA, VALENCIA

<u>Producent :</u>	Los Frailes
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Spanje
<u>Appellatie:</u>	Valencia
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13,50%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Sauvignon blanc, muscat, verdil

Beschrijving:

Bodega Los Frailes bestaat reeds sinds 1771 en werd voordien opgericht door de orde van de Jesuits Friars. Deze laatste werden verdreven door Koning Carlos III en het domein kwam zo in handen van de familie Velazquez. In 1999 werd het roer volledig omgegooid. De cuverie werd helemaal vernieuwd en men sloeg de weg in van de biologische teelt en de keuze voor kwaliteit. De wijngaarden van het domein liggen op 600-700m hoogte en genieten zo van een mooie afkoeling tijdens de warme zomerdagen. Dit resulteert in elegante en frisse wijnen. Deze cuvée is gemaakt van sauvignon blanc, aangevuld met muscat en verdil. In de neus merken we de typische appeltjes die de sauvignon verraden en op de achtergrond een lichte muscat-toets. De wijn rijpt een 4-tal maanden op eik en geeft meer diepte aan de wijn. In de mond is het de frisheid van de sauvignon die primeert. De zachte toets bij de start komt van de vatlagereering en de muscat. Een mooi gebalanceerde wijn. www.bodegalosfrailes.com

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 7° bij gebakken of geroosterde vis met een zachte saus. Eventueel ook bij geroosterde langoustines. Uiteraard ook geschikt als aperitief met fijne hapjes.

Bewaartijd:

2-3 jaar