



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

ITURRIA, QUIBAN

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Spanje

Appellatie: Toro

Type wijn: Witte wijn

Alcoholgehalte: 13%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Verdejo, castilian malvasia, albillo real

Beschrijving:

Op de weg van Spanje naar Portugal volgen we de Douro-vallei en passeren we na Valladolid de Toro-regio. De wijngaarden liggen er op 700m hoogte in een vrij rotsige omgeving. De rode wijnen zijn voornamelijk gemaakt van Tinto de Toro (Tempranillo) die hier krachtiger en iets ruwer is dan bvb in de Rioja. De hoofd druif voor de witte wijnen is de Verdejo aangevuld met enkele regionela druivenrassen. De wijngaarden van deze wijn zijn gemiddeld 70 jaar oud en worden samen met het ganse wijndomein gerund volgens de regels van de biodynamie. De oogst gebeurt manueel waarna het sap met de pelletjes voor 6 maanden verdwijnt in inox tank.

De kleur in het glas is licht goudgeel met aroma's van steenfruit met een licht exotische toets. Sappig in de mond en verrassend volle smaak en een behoorlijke afdronk. Meer info op www.bodegas-iturria.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8° bij een vispasta, visgerecht met saus of bij gevogelte.

Bewaartijd:

2-3 jaar



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

ITURRIA, QUIBAN

Producent :

Werelddeel: Europa

Land: Spanje

Appellatie: Toro

Type wijn: Witte wijn

Alcoholgehalte: 13%

Inhoud: 75cl

Druivenras(sen): Verdejo, castilian malvasia, albillo real

Beschrijving:

Op de weg van Spanje naar Portugal volgen we de Douro-vallei en passeren we na Valladolid de Toro-regio. De wijngaarden liggen er op 700m hoogte in een vrij rotsige omgeving. De rode wijnen zijn voornamelijk gemaakt van Tinto de Toro (Tempranillo) die hier krachtiger en iets ruwer is dan bvb in de Rioja. De hoofd druif voor de witte wijnen is de Verdejo aangevuld met enkele regionela druivenrassen. De wijngaarden van deze wijn zijn gemiddeld 70 jaar oud en worden samen met het ganse wijndomein gerund volgens de regels van de biodynamie. De oogst gebeurt manueel waarna het sap met de pelletjes voor 6 maanden verdwijnt in inox tank.

De kleur in het glas is licht goudgeel met aroma's van steenfruit met een licht exotische toets. Sappig in de mond en verrassend volle smaak en een behoorlijke afdronk. Meer info op www.bodegas-iturria.com

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 8° bij een vispasta, visgerecht met saus of bij gevogelte.

Bewaartijd:

2-3 jaar