



Caballero de Olmedo Verdejo Fermentado Barrica

Wijndomein
Cachazo

Land
Spanje

Streek
Rueda

Appellatie
DO Rueda

Jaar
2023

Druivensoort
100% Verdejo

Foodpairing
Asperges en gevulde kalkoen



Rijping in eikenhouten vaten bij een gecontroleerde temperatuur van 25 °C gedurende 11 dagen, gevolgd door 6 maanden rijping sur lies.

Een goudgele wijn met groene glinsteringen. Een zeer intense en krachtige neus met noten van rijpe steenvruchten (perzik), die perfect in harmonie zijn met houten, kruidige en geroosterde noten. In de mond is deze Verdejo dan weer fruitig en smeuïg met een evenwichtige zuurtegraad. Hij heeft een elegante afdrank met tonen van gekonfijt fruit.

Heerlijk bij allerlei gerechten met gevogelte of bij een kaasschotel.