

Pita Verdejo 2013

Verderrubí



Spanske vine stormer frem i popularitet og denne verdejo fra ønologen Emilio Pita er en af årsagerne!

Pita kommer fra Emilio's egen vingård, Verderrubí - et nyopstartet vineventyr fra 2010.

Verderrubí ligger i Rueda i det nordvestlige Spanien. Bygget med respekt for lokale vintraditioner og med fuld fokus på bæredygtighed og terroirpræget vine.

I 2015 bliver vinhuset certificeret økologisk, et naturligt skridt for Emilio for netop at forstærke og vedligeholde vinmarkernes jordbund.

Pita er lagret 8 måneder på 300l egetræsfade. Fadkontakten giver god struktur og fylde til den friske og mineralske verdejo drue.

Strågul i farven, med reflekser af grønne nuancer. Bouqueten starter livligt med citrus, efterfulgt af fadets tyngde.

En fantastisk struktur, hvor en frisk syre balancerer den lange fadlagring. Smagen er rig og intens med noter af fersken, krydret med mineralitet og slutter flot med fedme fra fadet.

Passer godt til



Drue:
Verdejo

Servering:
8-10 °C

Gemmepotentiale:
2020

Alkohol:
13 %

Anmeldelser:

91 Point

Guia Peñin

Ja

Økologisk

Pr. fl.

229,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

174,95