

## Mar de Ons Albarino Barrica

**Wijnhuis** Bodegas Vinotage

**Merk** Vinotage

**Land** Spanje

**Regio** Rías Baixas

**Subregio** Overig

**Wijntype** Wijn

**Kleur** Wit

**Alcohol %** 13

**Serveertemperatuur** 6-8 graden

**Afsluiting** Kurk

**Druivenras** Albariño/Alvarinho

**Korte Omschrijving** De wijn biedt een intens en complex aromatisch profiel, met tonen van appel, abrikoos, limoenzeste en een hint van vanille en boter. De zachte houttoets wordt perfect in balans gehouden door de volle body, hoge zuren en romige tonen van yoghurt, terwijl aromatische hints van rozemarijn, tijm en een vleugje vuursteen de lange, minerale afdronk completeren, waarbij de invloed van de nabijgelegen Atlantische Oceaan duidelijk merkbaar is.

**Vinificatie** De wijn rijpt op de dode gistcellen in Franse eikenhouten vaten gedurende minstens 8 maanden.

**Omschrijving** De Albariño-druif wordt vaak de "koningin van de witte wijnen" genoemd in Spanje. Albariño is een van de weinige witte druiven die prachtig kan rijpen op hout, zoals bij deze Barrica. Het stevige karakter van de druif, samen met de frisse zuren, zorgt ervoor dat het houtgebruik een aanvulling is in plaats van te overheersen. Dit maakt Albariño een veelzijdige keuze die zowel frisheid als complexiteit biedt.

**Over De Producent** Mar de Ons is een wijnhuis dat gelegen is in de regio Rías Baixas, in Galicië, Noordwest-Spanje. Dit gebied staat bekend om zijn unieke klimaat en terroir, gevormd door de nabijheid van de Atlantische Oceaan. Het wijnhuis focust op de productie van kwaliteitswijnen, waarbij de Albariño-druif de sterspeler is. Met een diep respect voor de traditie en een moderne benadering, weet Mar de Ons elegante en expressieve wijnen te creëren.

**Wijn En Spijs** Mar de Ons Barrica is een perfecte partner voor gerechten met rijke smaken. Denk aan een romige risotto met citroen en rozemarijn, pinxtos, gegrilde kreeft met een botersaus, of geroosterde kip met tijm en abrikozen.

