



SALADO SEVILLE ORANGE

**wijn**

dessertwijn

jaar

-

druivensoort

Garrido Fino & Pedro

Ximénez

alcoholpercentage

15 %

D.O.

Sevilla

kleur

amber

WIJNHUIS

De wijngaarden van het wijnhuis 'Bodegas Salado' (1810) bevinden zich in de Aljarafe gemeente in Sevilla in de dorpjes Huévar del Aljarafe en Carrión de los Céspedes. De wijnbouw vindt plaats op Albariza landschap. Dit is een reliëflandschap met grote vlaktes en glooiende heuvels. In de bodem bevindt zich leem, steen en kalk, ideaal voor de wijnbouw. Voor de familie Salado is het zijn van wijnboer een levensstijl die al vijf generaties ingeprent is in hun DNA waarbij elke generatie zijn steentje bijgedragen heeft aan de groei van het wijnhuis. Zo ook de Abuelo (opa) van de familie die zijn eigen wijngaard kreeg om wijn te produceren. Hier kwam de Abuelo Rafael uit voort.

VINIFICATIE

De Seville de Orange rijpt volgens het solera systeem, op Amerikaans eiken houten vaten, die precies genoeg lucht doorlaten voor de wijn om te oxideren. De wijn wordt gemaakt van de lokale druif Garrido Fino en de Pedro Ximénez druif. Voor een groot gedeelte vergist de zeste van sinaasappel mee.

PROFIEL

De wijn heeft tonen van rozijnen, dadels en chocolade. In de mond kom je meteen de frisheid tegen en de prettige bittertjes die de sinaasappelszeste heeft afgegeven. .

CULINAIR

Deze dessertwijn is breed inzetbaar maar vooral extreem lekker bij desserts met chocolade en sinaasappel. Een klassieke combinatie.