



JAVIER SANZ VILLA NARCISA

**wijn**

volle witte wijn

jaar

2016

Druivensoort

Verdejo

alcoholpercentage

13,5 %

D.O.

Rueda

kleur

strogeel

WIJNHUIS

Bodega Javier Sanz bevindt zich in La Seca, middenin de (D.O.) Rueda. Het staat bekend om zijn ondergrondse bodegas waar, in de oudheid, vooral wijnen werden bewaard in grote amfora's. De bodega Javier Sanz is geconstrueerd bovenop zo'n ondergrondse bodega. Javier Sanz heeft een lange historische traditie, zoals in veel familiedomeinen had de overgrootvader van Javier Sanz al wijngaarden in zijn bezit en maakte hij al wijn in 1863. Javier is inmiddels de 4^e generatie in zijn familie. Het duurde tot 1995 voordat Javier wijnen op de markt bracht onder zijn eigen naam. De bodega bezit 104 hectare oude wijnstokken (min. 70 jaar oud) en ook 2 hectare pre-phylloxera Verdejo, welke de alleroudste stokken Verdejo zijn. De bodega staat bekend om het redden van bijna uitgestorven rassen zoals de witte Verdejo Malcorta druif en de blauwe Colorado druif.

VINIFICATIE

50 jaar oude stokken. Fermentatie vindt plaats in nieuw Frans eikenhout waar het hierna ook 6 maanden rijpt met regelmatige battonage. Hierna blijft de wijn minimaal nog een half jaar op de fles rusten in de kelders voordat hij op de markt gebracht wordt.

PROFIEL

Rijpe perzik en druif in de aanzet, gepaard met tonen van toast, noten en vanille. De body is vol en smeuïg met in de afdrank balans dankzij een prettige zurenstructuur. Vooral het rijpe en nootachtige aroma zorgt voor ontzettend veel lengte in de afdrank.

CULINAIR

Zeer gastronomisch en komt ook het best tot zijn recht gecombineerd met eten. Combineer met stevige visgerechten zoals zeewolf, zeebaars en tarbot. Ook fantastisch bij gegrilde groenten en hartige pasteien. Laat je verrassen door dit glas en zet hem zelfs in bij geroosterd wit vlees of foie gras!