EMPORDÀLIA SINOLS MOSCATEL



wijn
dessertwijn

jaar
-

druivensoort
moscatel

alcoholpercentage
15 %

D.O.
Catalunya

kleur
goudgeel

WIJNHUIS

Het verhaal van Empordàlia begint in 1947 met de oprichting van de coöperatie in Vilajuïga. Hierna volgde nog 2 coöperaties in Pau en Roses in 1961. De drie coöperaties werden opgericht met dezelfde visie: samenwerken om goede kwaliteit producten op de markt te brengen die het karakter van de regio tonen. In 2015 werd besloten onder dezelfde naam te verenigen: Empordàlia. Emporda is een kleine regio in het uiterste noordelijke puntje van Catalunya. Aan de noordkant beschermd door de Pyreneeën. Aan de oostkant wordt het begrensd door de uitlopers van het Verdera gebergte en de baai van Roses. Richting het zuiden kom je karakteristieke Mediterraanse vlakte tegen en naar het westen toe stuit je op de uitlopers van de Pyreneeën genaamd Garrotxa (vulkaanlandschap.) In elke richting bevindt zich een nationaal park wat van het wijnhuis een aanpak verlangt met uiterst respect voor deze bijzondere omgeving.

VINIFICATIE

Een natuurlijk zoete wijn gemaakt van Muscat d'Alexandrie, één van de beste muskaatsoorten. De druiven worden laat geoogst waardoor suikerconcentraten hoog zijn. De fermentatie wordt tijdig gestopt zodat natuurlijk suikers over blijven (tot 15%.)

PROFIEL

In de neus subtiele tonen van citrus en witte bloemen. In de mond combineren deze mooi met tonen van honing en specerijen. De afdronk is rond, fluweelzacht en fris.

CULINAIR

Heerlijk gecombineerd bij gebak, bisquit, gedroogd fruit maar ook bij foie gras en blauwschimmelkazen.