



Ibizkus Blanco 2018

Benaming

“Vino de la tierra de Ibiza”

Soorten

De Ibizkus Blanco bestaat uit 54% Malvasia Ibicenca (ook wel “Grec”), 24% Macabeo, 18% Chardonnay en 4% Moscatell. Deze wijn bestaat uit een combinatie van inheemse druivensoorten en niet-inheemse variëteiten om een sterk evenwicht te bereiken.

Vinification

De druiven worden hand geplukt en bewaard bij een temperatuur van 2°C tot ze worden geperst. Vervolgens worden de druiven koud gefilterd zonder enzymen en gefermenteerd en opgeslagen in klei-amforen en roestvrijstalen tanks. Het verouderingsproces vindt tot eind februari plaats op droesem. Daarna is er een lichte filtratie en worden ze op de fles gezet. Meer dan 60% van de “coupage” is vat-verouderd.

Proefnotitie

De Blanco heeft een prachtige gouden tint en aroma's van ananas, fruitstenen en witte bloemen. Een licht gerookte geur die je doet denken aan gebak. Door de opslag in vaten krijgt de wijn een lichte, vrij stroperige geur en smaakt het satijnachtig.

Wijn & Spijs

De Ibizkus Blanco smaakt goed bij typisch Spaanse rijstgerechten, wit vlees, vis, kaasfondues en romige kazen.

Winemaker's notes:

De Blanco is de meest recente toevoeging aan ons assortiment. De wijn is gefermenteerd in Franse eiken vaten van 700 liter en in klei-amforen met een zeer lichte filtratie.

% Vol.	13,1
Ph	3,5
Totale zuurgraad	5,1 g/L
Resterende suikers	0,12 g/L
Kurk	Glas

