

Macabeo de Castaño, MMM Blanco 2006

PRODUCENT

Marco Meeuwsen & Mariano Lopez.

APPELLATIE

DOC Yecla.

WIJNGAARD

De wijngaard Dominio Espinal omvat 7 ha. De bodem bevat veel klei en geeft, zoals ook blijkt uit grondanalyse, de hoogst natuurlijk haalbare zuurgraad in de wijn. Belangrijk voor de houdbaarheid en ontwikkeling van deze witte wijn.

DRUIVENRASSEN

100 % Macabeo.

OOGST

Met de hand geoogst, 36 hl per hectare. Meestal vindt de oogst in 2 delen plaats met enkele dagen verschil.

VINIFICATIE

Na de persing van de druiven wordt de most direct overgeheveld op deels nieuwe Amerikaanse eiken vaten. De lie blijft tot medio april in het fust. Regelmatig wordt deze lie door ompompen belucht..

PRODUCENT

De familie Castaño behoort inmiddels tot één van de meest vooraanstaande producenten van Zuid Spanje. En binnen deze Bodega wordt er door de Nederlander Marco Meeuwsen drie wijnen gemaakt: M blanco (sinds 2004), M rosado (sinds 2002) en M tinto (sinds 2000). Samen met Mariano Lopez, de oenoloog van Castaño, bepaalt hij wanneer en welk perceel er wordt geoogst. Deze oogst doet Marco zelf, met de hulp van een geselecteerd team plukkers. Ook het wijn maken en verder opvoeden wordt vervolgens allemaal door Marco zelf verzorgd.

KLEUR

Okergeel

NEUS

Intense neus van kruiden en lavendel. Gebalanceerde houttonen met verfrissende zuren.

SMAAK

Elegante maar complexe wijn, een goede structuur, lange afdronk met tonen van zeer rijp fruit. Vlezig van structuur.

WIJN/SPIJS

Gegrilde vis met een stevige saus of harde pittige kazen.

SERVEREN

12 - 14 ° C

BEWAREN

Nu op dronk en nog zeker te bewaren tot 2013.



TAX WIJN