

## ESPANA, RUEDA DO, Palacio de Pimentel "Verdejo"

De Spaanse appellatie 'Rueda' staat bekend om zijn uitstekende witte wijnen! Het gebied is gelegen in het midden van 'Castilla- y-León', ten noordwesten van Madrid, op zo'n 35 kilometer van de bekende D.O. 'Ribera del Duero'. De geschiedenis van de wijnbouw gaat hier zeer ver terug maar het is pas vrij recent dat Rueda zijn hoog aangeschreven reputatie als witte-wijn-producent opbouwde. Het begon allemaal toen de directeur van het bekende Rioja-wijnhuis 'Marqués de Riscal' samen met de gereputeerde Franse professor 'Emile Peynaud' er in 1972 in slaagden een lekkere witte wijn te maken die beantwoordde aan de moderne smaak. Dit was schijnbaar het startschot dat iedereen uit zijn diepe siesta haalde want sinds dan is alles in een stroomversnelling geraakt. De reputatie van en vraag naar Rueda wijnen stijgt sindsdien nog elk jaar en er kwamen ondertussen vele nieuwe producenten en voortreffelijke wijnen bij. Onder 'Palacio de Pimentel' wordt een 100% 'Verdejo' gemaakt, dé druif van deze streek. Het is een zeer delicate druif die veel zorg vraagt en natuurlijk ontstaan is in Rueda. Om er het maximum uit te kunnen halen is het zeer belangrijk om het juiste, moderne vinificatiemateriaal te hebben. Wijn van Verdejo bezit de structuur en balans om goed te rijpen en na een paar jaar op fles wordt de smaak noot- en honingachtig. Het hoge gehalte aan glycerol zorgt voor rondborstigheid. Hij heeft een mooie mondvlulling, fruit en wat rondheid, veel body en een mooie, lange afdronk. U schenkt hem best tussen zijn eerste en vijfde levensjaar, op 10 à 11 graden. Heerlijk bij allerlei visgerechten, mosselen, rauwe of gepocheerde oesters en natuurlijk bij paella!

<b>Artikelnummer:</b>	759I
<b>Land:</b>	Spanje
<b>Regio:</b>	Castilla-y-León
<b>Appelatie:</b>	DO Rueda
<b>Druivensoort:</b>	Verdejo
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

## RUEDA DO 'Verdejo' Palacio de Pimental

Les connaisseurs des vins espagnols le savent depuis longtemps : l'appellation Rueda est connue pour ses excellents blancs. Elle est située au beau milieu de la région de Castille-León au nord-est de Madrid, à quelque 35 kilomètres de la célèbre appellation D.O. Ribera del Duero. L'histoire de la vigne y remonte très loin. Pourtant, la réputation de Rueda comme producteur de vins blancs de qualité est relativement récente. Tout a commencé lorsque le directeur de la célèbre bodega Marqués de Riscal à Rioja réussit en 1972, avec la collaboration du professeur français Emile Peynaud, à élaborer un vin blanc délicieux qui répondait aux exigences du goût moderne. Ce fut le coup d'envoi qui réveilla toute la région plongée dans une sieste profonde car depuis lors, les événements se sont précipités. La réputation et la demande de vins de Rueda se sont accrues d'année en année et de nouveaux producteurs de vins blancs, par ailleurs excellents, sont venus s'installer dans la région. Sous le nom de Palacio de Pimentel, la famille Sanz commercialise un vin issu à 100% du verdejo, le cépage typique de la région. Le verdejo est un cépage extrêmement délicat qui nécessite les soins les plus attentifs. Afin d'en tirer le maximum, il est important de disposer du matériel de vinification moderne adéquat. Les vins issus du verdejo possèdent une structure qui leur permet de bien vieillir. Au bout de quelques années de vieillissement en bouteille, ils acquièrent des saveurs de miel et de noisette. La haute teneur en glycérol confère au vin rondeur et suavité. Voilà un vin ample et plein, qui se caractérise par un beau fruité, de la rondeur et du corps, et se termine sur une finale longue et variée. A servir de préférence entre sa première et sa cinquième année, à environ 10-11 degrés. Il sera parfait sur toutes sortes de plats de poisson, les moules, les huîtres crues ou pochées et bien sûr la paella!

<b>N°:</b>	759I
<b>Pays:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Castilla-y-León
<b>Appellation:</b>	DO Rueda
<b>Cépage:</b>	Verdejo
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts