



Technische Fiche

Naam: Bodegas Alceño 4 Meses Barrica

Druivensoorten: 100% Monastrell

Regio & land: Jumilla, Spanje

Producent: Bodegas Alceño

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14%

Serveertemperatuur: 14 °C - 16 °C

Foodpairing:

Goed bij zowat elk hartig en vlezig gerecht, van hamburgers en pizza tot korte ribben, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, worst, wild en ander vlees, vooral gegrild vlees (BBQ).

Informatie over de producent:

Bodegas Alceño, 150 jaar traditie, werd opgericht in 1870 in het hart van Jumilla, en is hiermee het oudste domein van deze Spaanse D.O.P. De filosofie van de eigenaars, de Bastida familie, is om de identiteit en de traditie te behouden, door de oude wijngaarden op een duurzame manier te bewerken en alle werken en processen in de wijnmakerij op een natuurlijke manier zorgvuldig uit te voeren. Het wijnhuis behoort tot de D.O.P. Jumilla. Deze oorsprongsbenaming bevindt zich in een zeer speciale enclave voor de productie van kwaliteitswijnen in het zuidoosten van Spanje, in een transitgebied van de kust tot aan het plateau van La Mancha. De wijngaarden liggen tussen 400 tot 950 meter, geleidelijk stijgend in parallelle valleien van zuid naar noord, met uitstekende omstandigheden voor duurzame en biologische landbouw. De bodems zijn voornamelijk steenachtig, kalkhoudend, zandig leem en kleiachtig. 80% van de wijngaarden zijn zo oud dat ze niet geïrrigeerd hoeven te worden. Er heerst een landklimaat met koude winters en hete zomers. De oogst begint in september en eindigt eind oktober.



Informatie over de wijn:

De Monastrell druif geeft de wijn structuur (alcohol) en fruit, na verwerking blijven ze 4 maanden in Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten. Perfecte balans tussen aroma's van rijp bosfruit (braambessenconfituur, frambozen), beetje vanille en eikenhout. Mag wat frisser geschonken worden in de zomermaanden.