

Bodegas Menade Adorado

COMPLEX | OXIDATIEF | ZOET
KARAMEL | NOOTJES
SINAASAPPELZESTE



PROFIEL



DOMEIN
Bodegas Menade



SERVEER T°
7-9°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
100% Verdejo



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2026

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem bij sushi, kreeft, gevogelte,
de Aziatische keuken



KAAS

Harde kazen, kaasfondue, geitenkaas,
Pecorino

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden uitsluitend met de hand geplukt. De persing gebeurt met een pers die dateert uit het jaar 1900. De fermentatie komt spontaan op gang door de inheemse gisten. Na dit proces wordt er witte wijn likeur toegevoegd zodat het alcoholgehalte met 2 à 3% stijgt. Tijdens de rijping ontstaat een natuurlijke witte beschermingslaag op de wijn, deze flor ontstaat meestal in de lente en verdwijnt later op het jaar zodat het oxidatieve rijpingsproces kan hernemen. Deze cyclus gaat jaar na jaar door. Jaarlijks wordt een deel van het sap op fles getrokken, dit zonder clarificatie en filtering. De basis van deze wijn dateert uit 1967 en doordat jaarlijks slechts een deel van het sap wordt vernieuwd smaakt elke afname bijna exact hetzelfde.



WIJNGAARD

De druiven komen van verschillende percelen van 170 hectare die beplant zijn met 18 tot 30 jaar oude stokken. De bodem die rijk is aan carbonaten bestaat uit ronde keien die ingebed liggen in zandige en kalkachtige klei. De wijngaarden liggen in de Duero vallei, deels in de slibafzettingen van de rivier en deels in laag uitgebouwde terrassen. Tussen de ranken groeit een mix van gras en natuurlijke vegetatie. Er wordt op een organische manier aan wijnbouw gedaan, dus zonder het gebruik van chemische producten : fauna en wijnbouw gaan hier hand in hand.

WIJNBOUWER: BODEGAS MENADE

De drijvende kracht achter Bodegas Menade in de Duero vallei is de familie Sanz. Ze fungeerden als pioniers van de organische wijnbouw in Rueda. Het natuurlijke aspect is voor hen heel belangrijk en dit gaat verder dan enkel het wijngedruiven, het is een echte filosofie waarvan het ganse team op Bodegas Menade van doordrongen is. Ze bezitten 200 hectare die voornamelijk met Verdejo zijn beplant, waaronder 30 hectare met zeer oude aanplantingen die nog uit het pre-phylloxera tijdperk stammen. Deze wijdverspreide druif kan je hier in een lichtjes andere constellatie ontdekken want deze lokale kloon heeft kleinere druiven en een meer ovale vorm dan de meest voorkomende variëteit. Door hun dikkere schil zijn ze beter bestand tegen ziektes zoals Botrytis en analytisch onderzoek heeft aangetoond dat ze een hogere zuurtegraad bezit en meer geconcentreerde druiven oplevert. De wijngaarden liggen deels in de vlakke vallei en deels in laag uitgebouwde terrassen. Ondanks het grote aantal hectare wijngaarden volgen ze elk perceel afzonderlijk op. De bodem, die rijk is aan carbonaten en alluviale afzettingen, bestaat uit ronde keien die ingebed liggen in zandige en kalkachtige klei. De vinificatie gebeurt in hun meer dan 200 jaar oude wijnkelder in La Seca waar je de wijngeschiedenis van 6 generaties wijnbouwers gewoon voelt.

LOCATIE



LAND
Spanje

REGIO
Castilla y León

APPELLATIE
Rueda



KLIMAAT
Continentaal met hete zomers

