

2023 Verdejo "Bachiller"

Bodegas Canderuela

Bodegas Canderuela

Bodegas Canderuela er et af Pérez Cuevas-familiens vinnavne. Familien bag Ontañón har arbejdet med vin gennem fire generationer og står også bag projekter i Rioja, Rueda og Ribera del Duero. Canderuela bruges på vine med forskellig geografisk oprindelse, så drue og område skal læses på den enkelte flaske. Fælles er familiens erfaring med at dyrke og vinificere vin i flere af Spaniens klassiske områder.

Rueda

Rueda ligger på den høje kastilianske slette i Castilla y León, hovedsageligt syd for Valladolid og med mindre dele i Segovia og Ávila. Her giver kolde vintre, varme og tørre somre samt kølige nætter druerne tid til at modne uden at miste al friskhed. De mest karakteristiske marker har stenede, veldrænede jorde, lokalt kaldet cascajoso. Rueda forbindes først og fremmest med Verdejo, som kan give tørre hvidvine med frisk syre, god fylde, urtede nuancer og et let bittert greb i afslutningen. Området laver dog også vin på andre hvide sorter samt rosé og rødvin, hvor Tempranillo har en vigtig rolle.

Vinen

Bachiller 2023 er Verdejo fra Rueda i en fyldigere stil end den sammenligning med Sauvignon Blanc, som druen ofte får. Vinen har friskhed nok til at stå rankt, men også blødere skuldre og et mere aromatisk, modent udtryk. Her er pointen ikke skarphe for skarphe skyld, men balancen mellem energi og rundhed. En spansk hvidvin med tydelig druekarakter og en venlig, men stadig levende struktur.

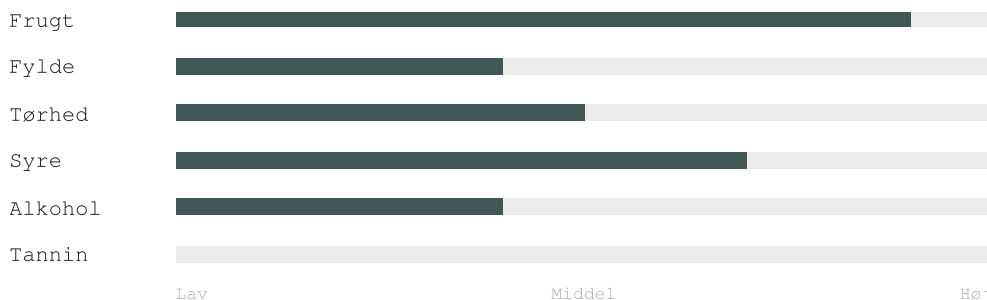
Primære aromaer: Citrusfrugt, æbler, melon, lime, grapefrugt, urter og mandel.

Madforslag: Prøv til pastaretter og de lysere fisk og men kan også klare en stegt kylling med citron.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2028.



Smagsprofil



2023



Hvidvin



Verdejo



Rueda
Spanien