



## De Moya Justina Bobal

Valencia, Spanje

**KLIMAAT & TERROIR:** Mediterraan klimaat met droge, hete zomers. De wijngaarden liggen op 850 meter hoogte en de arme bodem bestaat uit zanderige leem. De rendementen zijn zeer laag. De druiven worden biologisch geteeld, maar De Moya is niet gecertificeerd.

**VINIFICATIE:** De vergisting vindt plaats in betonnen tanks en duurt 21 tot 30 dagen. Daarna volgt een rijping van 4 maanden in eikenhouten vaten.

**DRUIVEN:** bobal (87%), syrah (10%), cabernet sauvignon (3%)

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 14,00%

**GEUR & SMAAK:** Kersenrode wijn met aroma's van rijp rood fruit waaronder kers en aardbei, toast, kruiden en een verfijnde mineraliteit. Medium bodied met een ronde smaak en zachte tannines.

**SERVEERSUGGESTIE:** Het rijpe rode fruit komt licht gekoeld goed tot zijn recht bij gevogelte, rijke pasta's en pizza uit de houtoven. De kruidigheid van de bobal is perfect te combineren met tapas en vlees van de BBQ.

**WEETJE:** Bobal komt vooral voor in het wijngedebied Utiel-Requena rond Valencia, maar is desalniettemin het een na meest aangeplante blauwe druivenras van Spanje.



De Moya is een familiebedrijf dat werd opgericht door Yves en Sophie Laurijssens. De familie komt oorspronkelijk uit België en staat daar bekend om haar expertise op het gebied van succesvolle "turnarounds": verlieslijdende bedrijven weer winstgevend te maken. Out-of-the-box-denken is daarbij onontbeerlijk. En dat, samen met hun bourgondische instelling, is nu precies wat de familie er uiteindelijk toe gebracht heeft om in het landschap rond Valencia een wijnbedrijf te starten en daar wijnen te gaan maken van lokale druiven. Bobal en monastrell voor rood en merseguera voor wit. Met De Moya willen Yves en Sophie wijnen maken die de tradities van de streek en daarnaast efficiency en moderne vinificatietechnieken in zich verenigen. Het terroir van de oude wijngaarden geeft complexe en spannende wijnen.