



De Moya Tibó Rosado

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met continentale invloeden. De zomers zijn heet en droog, de winters tamelijk koud. De druiven komen van 40 jaar oude wijngaarden in de bergen rond Valencia. De bodem is zanderig met grove deeltjes.

VINIFICATIE: De druiven worden vroeg in de ochtend geoogst en in kleine kratjes vervoerd om barsten en oxidatie te voorkomen. De druiven worden in de kelder direct geperst en op lage temperatuur vergist in roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: bobal

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Helder frambooskleurig met complexe aroma's van tropisch en citrusfruit zoals grapefruit, passievrucht, aardbei, bramen en een hint van mango. De smaak is vol en fris met verfijnde zuren, een mooie spanning en een lange, aromatische afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker als aperitief, bij visgerechten met intense smaken zoals paella en gamba's al ajillo, ratatouille, hummus en andere spreads, Aziatische gerechten, gegrilde kip met knoflook en groene kruiden, pastasalades en vele andere kruidige gerechten.



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.