



De Moya Tibó Merseguera

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met droge, hete zomers. De wijngaarden liggen op 1050 meter hoogte en hebben een oostelijke expositie. De kalkrijke bodem bevat zanderige leem met rivierafzettingen.

VINIFICATIE: De druiven worden vroeg in de ochtend geoogst en dan gekoeld. Na een koude schilnweking wordt 85% vergist in roestvrijstalen tanks en 15% in Franse eikenhout vaten. De wijn rijpt 4 maanden.

DRUIVEN: merseguera (70%), gewürztraminer (20%), muscat à petits grains (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Intens en floraal met aroma's van oranjebloesem, acacia, citrus, toast en iets rokerigs. De smaak is fris en fruitig met een klein vetje en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker als aperitief, bij schaal- en schelpdieren en bij gerechten uit de Aziatische keuken.

WEETJE: Merseguera komt het beste tot zijn recht als hij op grote hoogte groeit, zoals bij De Moya (1000 meter). Hij ontwikkelt dan een dikke schil en mooie zuren.



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.