



De Moya Sofia Bobal

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met droge, hete zomers. De twee wijngaarden zijn 72 en 95 jaar oud en liggen op 900 meter hoogte. De bodem is kalkrijk met zanderige leem. De rendementen zijn extreem laag.

VINIFICATIE: De druiven worden gekoeld en daarna vergist in roestvrijstalen tanks. Alleen de wijn die spontaan afloopt wordt gebruikt. De rijping duurt 18 maanden in vindt plaats in vaten van nieuw Frans eikenhout.

DRUIVEN: bobal (90%), cabernet sauvignon (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 15,00%

GEUR & SMAAK: Intens robijnrood en aromatisch met rijp fruit, specerijen, kreupelhout, iets rokerigs en tonen van menthol. De smaak is rijk, vol en complex met rijpe tannines en een mooie balans.

SERVEERSUGGESTIE: Topwijn bij alle soorten rood vlees, wild, rijpe blauwe schimmelkazen en Jamón Iberico van hoge kwaliteit. Ook lekker op zichzelf als afsluiting van een mooie maaltijd.

WEETJE: Bobal komt eigenlijk 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 Laurijsens. 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.