



De Moya Gloria Monastrell

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met droge, hete zomers. De wijngaarden liggen op 650 meter hoogte en hebben een oostelijke expositie. De bodem is zanderig met kalkdelen uit het Krijt-tijdperk.

VINIFICATIE: De druiven worden gekoeld en vergist in roestvrijstalen tanks. De "hoed" wordt handmatig ondergedompeld. Alleen de wijn die spontaan afloopt wordt gebruikt. De rijping duurt 12 maanden en vindt plaats in gebruikte Franse barriques.

DRUIVEN: monastrell

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Aromatisch met tonen van bramen, frambozen, aalbes en rabarber. In de afdronk lichte roostertonen.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer bij rijke gerechten zoals ribbetjes, paddenstoelen, eend, lamsrack en worstjes.

WEETJE: Monastrell houdt van hitte. Alleen dan komt hij perfect tot rijping en ontstaan er ook geen schimmels in de dichte druiventrossen. Om die reden verbouwt De Moya zijn monastrell in Alicante, waar het warmer is dan in Valencia.



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.