



De Moya Diego Merseguera-Chardonnay

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden liggen op 1050 meter hoogte. De bodems zijn kalkrijk met een zandige leemtextuur.

VINIFICATIE: Druiven worden geoogst in de vroege morgen. De chardonnay fermenteert en rijpt 6 maanden in houten vaten en wordt dan geblend met de merseguera uit RSV-tanks.

DRUIVEN: merseguera (70%), chardonnay (30%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Fruitig met aroma's van abrikoos appel, toast en hazelnoten. De smaak is weelderig met opnieuw noot en toast. De afdronk is fris en expressief.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij gebakken tonijn of zwaardvis, gebraden kip of ander licht gevogelte. Ook lekker bij ceviche.

WEETJE: Merseguera is een druif die alleen rond Valencia voorkomt en verwant is aan de Spaanse torrontés.



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.