



De Moya Maria Bobal

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat met droge, hete zomers. De wijngaarden liggen op 850 meter hoogte en de bodem is kalkrijk met zanderige leem. De druivenstokken zijn tussen de 27 en 43 jaar. De rendementen zijn zeer laag.

VINIFICATIE: De druiven worden gekoeld en daarna vergist in roestvrijstalen tanks. Alleen de wijn die spontaan afloopt wordt gebruikt. De rijping van 12 maanden vindt plaats in vaten van Frans eikenhout, waarvan 35% nieuw en 65% gebruikt is.

DRUIVEN: bobal (90%), merlot (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Aromatische wijn met specerijen, vanille, kokos en rijp fruit zoals bramen, gedroogde vijgen en cranberry jam. De smaak is vol, maar fris met geïntegreerde tannines.

SERVEERSUGGESTIE: De aromatische en rijpe tonen in deze wijn zijn ideaal bij allerlei gerechten met rood vlees, stoofpotten met specerijen en wild.

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 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.