



De Moya Gloria Dulce Monastrell

Valencia, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: De druivenstokken zijn minimaal 35 jaar oud en staan op 650 meter hoogte aangeplant in een stenige, zanderige bodem. De zomers zijn extreem warm, de winters koud.

VINIFICATIE: De druiven worden vergist in temperatuur gecontroleerde RVS-tanks. De vergisting wordt gestopt door toevoeging van pure wijnalcohol tot 15% en de restsuikers de wijn zoet maken. De wijn rijpt 6 maanden in Frans eikenhout.

DRUIVEN: monastrell

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,50%

GEUR & SMAAK: Diep paarsrood met aroma's van gekonfijt zwart fruit, rozijnen en zwarte olijven. De smaak is zoet, maar fris met jammige pruimen, gedroogde vijg een evenwichtige afdrank.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 10 à 12 graden Celsius bij bittere chocolade (70% of meer), desserts met chocolade, blauwe en beleggen kazen.



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.