Bodegas Iturria, Quiban Toro Blanco 2023

Beschrijving

Karakteristieken: Quiban is de witte wijn van het domein, een blend van verdejo, malvasía castellana en albillo real van stokken van meer dan 80 jaar oud op zo'n 700 m hoogte. De druiven worden met de hand geplukt in kistjes van 15 kg en krijgen een koude schilweking van 24 uur, waarna het sap vergist in inox. Daarna rijpt de wijn zo'n zes à zeven maanden op zijn fijne droesem, met om de twee weken bâtonnage. Er worden slechts zo'n 3.500 flessen van gemaakt. Licht goudgeel. Aroma's van steenfruit zoals nectarine en perzik, met een licht exotische toets en de complexiteit van de droesem. Sappig in de mond, met een verrassend volle, romige en ronde smaak, een zilte toets en een behoorlijke afdronk. Een echte gastronomische wijn!

Food Pairing: Serveer aan 8 à 10° bij een vispasta, een visgerecht met saus of gevogelte.

Regio: Toro ligt in het noordwesten van Spanje, in de provincie Zamora, langs de Duero op weg naar Portugal. De wijngaarden liggen op 600 à 850 m hoogte, in een extreem continentaal klimaat met hete, droge zomers, koude winters en grote verschillen tussen dag en nacht. De arme bodems van zand, klei, kalk en keien hielden de druifluis tegen, waardoor Toro nog veel niet-geënte, pre-phylloxera struikstokken telt. De rode wijnen worden gemaakt van tinta de toro, een lokale variant van de tempranillo met een dikke schil, die hier krachtiger en steviger is dan bijvoorbeeld in de Rioja. De witte wijnen zijn vooral gemaakt van malvasía castellana en verdejo.

Het wijndomein: Bodegas Iturria is het kleine domein van de Franse wijnmaker Xavier Iturria, geboren in 1977 in Bordeaux. Na zijn studies wijnbouw en oenologie in Bordeaux werkte hij in Ribera del Duero, Rioja en Toro, waar hij in 2009 zijn eigen bodega oprichtte. Hij doet zelf zowel het werk in de wijngaard als in de kelder. Het domein telt amper zo'n 5 ha wijngaard in Morales de Toro, op 650 à 700 m hoogte, op zand-, klei- en kalkbodems. De niet-geënte struikstokken zijn 20 tot meer dan 100 jaar oud; dankzij de zandbodem ontsnapten sommige aan de druifluis. De wijngaarden worden biologisch bewerkt, volgens wat Xavier 'structurele biodynamie' noemt: zonder herbiciden, met de hand geoogst en vergist met inheemse gisten. In de kelder werkt hij met minimale tussenkomst en een zachte extractie, en laat hij hout en tijd hun werk doen, met respect voor de typiciteit van Toro.

Meer info op www.bodegas-iturria.com

Bewaartijd	4-6 jaar
Domein:	Bodegas Iturria
Land:	Spanje
Regio:	Toro
Inhoud:	0.75L
Druivenras(sen):	Albillo, Malvasia, Palomino Fino, Verdejo