Luis Pérez, El Muelle de Olaso, Vino de Pasto 2025

Beschrijving

Karakteristieken: El Muelle de Olaso is een 'vino de pasto', een onversterkte witte tafelwijn zoals die vroeger in Jerez dagelijks bij de maaltijd werd gedronken. Hij is gemaakt van 100% palomino fino van zo'n 40 jaar oude stokken op barajuelas-albariza. Ongeveer 80% van de druiven vergist koel in inox; de overige 20% wordt eerst in de zon gedroogd en vergist in een oud sherryvat. Daarna rijpt de wijn 6 maanden op zijn droesem, met een korte periode onder flor. Lichtgeel. De neus geurt naar citrus, tropisch fruit, krijt en kruiden. In de mond fris, zilt en mineraal, met een zachte textuur.

Food Pairing: Serveer aan 8 à 10° bij belegen kaas, Iberische charcuterie, sushi of tapas.

Regio: Het Marco de Jerez, de 'sherrydriehoek' is bekend om zijn witte, kalkrijke bodems, ontstaan uit fossiele diatomeeën. Ze houden het water van de winterregens vast en weerkaatsen het felle zonlicht. De historische wijngaarden zijn ingedeeld in 'pagos', zoals Macharnudo, Carrascal en Balbaína, elk met een eigen microklimaat:. De koele, vochtige poniente-wind van de oceaan en de hete, droge levante bepalen er het klimaat.

Het wijndomein: Bodegas Luis Pérez werd in 2002 opgericht door Luis Pérez, professor oenologie aan de universiteit van Cádiz en vroeger wijnmaker, vanuit de overtuiging dat 'Jerez moet terugkeren naar de wijngaard'. Vandaag is zijn zoon Willy Pérez de wijnmaker. Samen met Ramiro Ibáñez is hij een van de drijvende krachten achter de heropleving van de historische 'vinos de pasto', onversterkte witte wijnen op basis van van palomino. Het domein van zo'n 65Ha wordt biologisch bewerkt. Elk perceel wordt apart gevinifieerd, met spontane gisting en vaak in oude sherryvaten (botas). Luis Pérez redde ook de historische rode wijn van Jerez, gemaakt van de bijna verdwenen tintilla de Rota, een druif verwant aan de graciano; de eerste oogst in 2011 telde amper 600 flessen.

Meer info op www.bodegasluisperez.com

Bewaartijd	2-3 jaar
Domein:	Luis Perez
Land:	Spanje
Regio:	Jerez
Appellatie:	Pago de Balbaína
Alcoholgehalte:	13.5%%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Palomino Fino