


de wijnagent

Bodega Enrique Mendoza Finca Xaconero.

	<p>De Wijnagent over deze wijn:</p> <p>“Finca Xaconero, ofwel “Las Tierras del Xarco de Enero” zoals de wijngaard omschreven is in de eerste documenten die gevonden zijn en dateren uit de 16^e eeuw. In die documenten staat beschreven hoeveel regen er viel in de maanden september en oktober en dat dat ruim voldoende was tot en met januari. Vandaag de dag valt er in die periode een stuk minder regen. Wat niet veranderd is, is de blend van deze wijn. En dat snap ik wel. Ze vingden in die dagen het water op door een kleine dijk te bouwen rondom de wijngaard. Ik denk dat het daarom een dijk van een wijn is. Dat kan niet anders!”</p>
	<p>Druifsoort(en):</p> <p>90% Monastrell 5% Shiraz 5% Garnacha Fina</p>
	<p>Herkomst:</p> <p>Spanje, Alicante, Cabezo de la Virgen, Finca El Chaconero</p>
	<p>Vinificatie:</p> <p>Vergisting in kleine rvs-tanks, vervolgens rijpt de wijn 12 maanden in Franse vaten (225L) die medium geroosterd zijn.</p>
	<p>Smaak:</p> <p>> In de smaak zwart fruit en geuren van rozenbottel, rozemarijn, lavendel, salie en laurier. Een krachtige wijn met zachte tannines.</p>
	<p>Wijn/Spijs:</p> <ul style="list-style-type: none">> Entrecote / rood vlees van de grill.> Hollandse stevige kazen.> Wild.
	<p>Het lekkerst:</p> <p>Op dronk en tot 10 jaar te bewaren na oogst.</p>
	<p>Extra:</p> <ul style="list-style-type: none">> Jaargang: 2018.> 14.5% alcohol.> Doos van 6.> Kurk.> Verkrijgbaar in 75cl en 150cl (MGN)> Drinktemperatuur: 16-18 graden.> 92 punten Robert Parker

