

Naam van de wijn: Amalia - Macabeo

Producent: Long Wines, Bodegas Aragonesas

Regio: Campo de Borja, Aragón, Spanje

Druivenras(sen): macabeo.

Smaaktype: droog, licht tot halfvol en fruitig.

Bewaarcapaciteit: tot 2 jaar na oogst.

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C.

Culinair advies: aperitief, lunch, picknick, barbecue, gegrilde vis, salades en milde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.



Wijnbedrijf: Met zijn 3700 hectare biologische wijngaarden is Bodegas Aragonesas, opgericht in 1984, de grootste producent van de Noord-Spaanse wijnstreek Campo de Borja in de regio Aragón. Op de rode, steenachtige bodems staan typisch Spaanse druivenrassen als garnacha, tempranillo en macabeo, naast internationaal geliefde rassen als cabernet sauvignon, syrah en chardonnay. Een deel van de wijngaarden is al meer dan honderd jaar oud en de druiven hebben zich dan ook perfect aangepast aan het ruige klimaat van dit zeer droge gebied. Het team van oenoloog Javier Vela maakt er een brede reeks aantrekkelijke, levendige wijnen van, met als toppers de wijnen van garnacha.

Regio: Campo de Borja is een Spaans wijngebied in het rivierdal van de Ebro, rond het stadje Borja. Hier wordt al sinds de twaalfde eeuw wijn gemaakt en je ziet er dan ook volop oude, kleine familiewijnbedrijfjes, naast moderne coöperaties. Ze produceren rode wijn, droge en zoete witte wijn en rosé. Dit ruige, onherbergzame gebied in het westen van Aragón wordt begrensd door de Ebro in het noorden en het Iberisch Randgebergte in het zuiden, met als hoogste berg de Moncayo. De wijngaarden liggen op de zuidelijke oever van de Ebro, maar ook op de hellingen in de voetheuvels van het gebergte. In 1980 kreeg Campo de Borja, met in totaal ongeveer 6800 hectare wijngaarden op 350 tot 750 meter hoogte, de status van DO.

Wijngaard & Vinificatie: Eind augustus worden de druiven geoogst. In de vinificatiekelder worden deze direct ontsteeld en licht gekneusd, en krijgen ze aansluitend een 24 uur durende koude inweking. Hierna volgt een pneumatische persing en laat men het sap met speciaal geselecteerde gisten een temperatuurgecontroleerde (18 tot 20°C) alcoholische fermentatie op roestvrijstalen tanks ondergaan. Na ongeveer 2 weken wordt de jonge wijn overgestoken op schone rvs-tanks en laat men hem, zonder dat de malolactische gisting zich voltrekt, voor 3 maanden rusten. Vervolgens wordt de wijn geassembleerd, geklaard, licht gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht strogeel van kleur met een zweem van groen. In de neus aroma's van grapefruit, groene appel en ananas. In het smaakpalet tonen van citroenschil, appel, meloen en iets van tropisch fruit, die gepaard gaan met een afdrank met zacht frisse zuren.