



Enrique Mendoza - Chardonnay Fermentado Barrica

HERKOMST: Spanje - Alicante

DRUIVENSOORT: 100% Chardonnay

VINIFICATIE: 14 maanden op nieuwe Franse eik.

SPECIFICATIE Gele kleur met gouden reflecties. Toetsen van appel en citrus, die vervolgens plaats maken voor een aromatische complexiteit met geroosterde tonen die ontstaan door fermentatie in vaten. Het heeft een lange afdronk met een goede balans tussen fruit, zuurgraad en volume.

WAAR BIJ SERVEREN?

LEKKER BIJ: rundsvlees, pasta, lamsvlees, wild zoals hert.

Enrique Mendoza

Het wijnhuis Enrique Mendoza werd geboren dankzij passie voor wijn. En deze passie is nooit gestopt met groeien. Het project werd gesmeed aan het einde van de jaren '70, toen Enrique Mendoza zeer geïnteresseerd raakte in de wereld van wijn en besloot om de traditie van het wijnmaken voor gezinsconsumptie voort te zetten in "La Marina Baja". Vandaag bestaat Enrique Mendoza uit twee wijnhuizen, een voor het rijpen en bottelen van de wijn in Alfaz del Pi, vanwaar de wijnen zich op de nationale en internationale markten bevinden en een tweede in Villena ("Finca El Chaconero"), dicht bij het heiligdom "Virgen de las Virtudes".