

WIJN VAN DE MAAND

FEBRUARI

SEDA DE TORRE ORIA

MONASTRELL, UTIEL-REQUENA
SPANJE, 2021

In de uitgestrekte wijngaarden van Utiel-Requena, een van de oudste wijnregio's van Spanje, staat de iconische bodega Torre Oria. Gelegen in de regio Valencia, waar traditie en innovatie samenkomen, heeft Torre Oria een rijke geschiedenis die teruggaat tot 1897. De bodega werd opgericht door de Oria de Rueda-familie, die een visie had om uitzonderlijke wijnen te produceren die de essentie van de regio weerspiegelen. Utiel-Requena staat bekend om zijn unieke klimaat: hete zomers, koude winters, en een bodem rijk aan kalk en klei. Deze omstandigheden zijn ideaal voor de teelt van druiven met intense smaken en aroma's. De familie koos ervoor om zich te richten op inheemse druivensorten, met name de Monastrell, een druif die perfect gedijt in dit ruige, mediterrane landschap.

Een van de kroonjuwelen van Torre Oria is hun Seda Monastrell, een wijn die haar naam - 'zijde' - eer aandoet. De Monastrell-druif wordt met de hand geplukt en zorgvuldig geselecteerd. Het rijpingsproces vindt plaats in eikenhouten vaten, wat de wijn zijn karakteristieke balans van fruitige tonen en kruidige nuances geeft. De Seda Monastrell heeft een diepe robijnrode kleur en een complex bouquet van rijp rood fruit, zoals kersen en bramen, met een vleugje vanille. In de mond is de wijn soepel en vol, met zijdezachte tannines en een lange, aangename afdronk. Perfect voor gezellige winterse avonden en stevige gerechten.

Vandaag de dag combineert Torre Oria traditie met moderne technieken. Ze blijven trouw aan hun roots, maar experimenteren ook met nieuwe stijlen en methoden. Dit maakt hun wijnen aantrekkelijk voor zowel kenners als nieuwkomers in de wijnwereld. Met de Seda Monastrell weet Torre Oria de ziel van Utiel-Requena in een glas te vangen.



Aanbieding geldig tot en met 28 februari of zolang de voorraad strekt. Prijswijzigingen voorbehouden.

