



Marques de Somera (SCREWCAP) D.O. Carinena macabeo/chardonnay



DRUIF MACABEO/ CHARDONNAY

95% Macabeo 5 % Chardonnay

APPELATIE CARIÑENA

Zo'n 1.500 ha wijngaarden op de centrale vlakte van Longares, in het hart van de D.O. Cariñena (provincie

Aragon), op een hoogte van ongeveer 530 meter langs de Ebro rivier. *Terroir* De aarde is grijsbruin (kalkhoudend) of roodbruin en af en toe stenig van ondergrond. Dit luchtig terroir is arm aan organische stoffen en neemt gemakkelijk water op. *Klimaat* Continentaal klimaat gekenmerkt door koude winters en hele warme zomers. De gemiddelde jaartemperatuur bedraagt 15°C en de gemiddelde jaarlijkse regenval bedraagt amper 350 mm, waarvan het merendeel in mei en juni valt.



WIJNBOUW + VINIFICATIE + ELEVAGE

Oogst Na de manuele oogst worden de druiven ontrist, geperst en afgekoeld tot 12°C. *Vinificatie* Pelweking 12 tot 24 u. Vergisting in inox tanks aan 18°C gedurende 10 à 15 dagen. *Elevage* Koudebehandeling aan -5°C, gevolgd door definitieve filtering en botteling.

DEGUSTATIE

Kijken Strogele kleur met groene toetsen *Ruiken* Een aantrekkelijke neus van groene appel, citroen en limoen en een fris boeket met bloemenaroma's *Proeven* Evenwichtig, zacht, fris en fruitig *Eten* Een veelzijdige wijn die u drinkt als aperitief of bij tapas, koude schotels, rijst- en pastagerechten, zeevruchten en mosselen. / Aperitief, zalm carpaccio, geitenkaas, oesters, vis met citroen of mosterdsaus *Bewaren* Jong drinken. Bewaart minstens 12 maanden.

COVINCA

1. Voorstelling: COVINCA is een coöperatie van wijnbouwers die in 1942 is opgericht. Zij wordt beheerd door een jong team van deskundigen uit de wijnwereld en is gevestigd in het hart van de streek Cariñena, waarvan de DOP (Denominación de Origen Protegida) een van de oudste van Spanje is. Met de modernste technologieën en know-how in de vinificatietechniek, resulteert het eindproduct in dynamische, fruitige wijnen met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding.

2. Wijngaard: Ze hebben een totale oppervlakte van 1.700 hectare. Ze zijn gelegen in de dorpen Longares, Alfamen en Cariñena waarvan de hoogte tussen 460 en 660 m boven de zeespiegel ligt. Op de stenige grond telen ze 9 verschillende rode en witte druivensoorten. Continentaal klimaat met een jaargemiddelde van 14,5°C en grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, en zomer en winter.

3. Oogst: Ze plukken we de beste geselecteerde druiven op de traditionele manier en met attente zorg vanaf het prille begin van de oogst vanaf 2e helft augustus.

4. Wijnkelder: Met een oppervlakte van 12.000 vierkante meter beschikken ze over een speciale kelder waar 3.000 vaten van Amerikaanse en Franse eik bewaard worden. Alle processen worden uitgevoerd binnen hun faciliteiten: van de ontvangst van de druiven tot thermo-gecontroleerde roestvrijstalen vaten. De verbetering en de investering in machines, samen met de controle van elke stap in de wijnbereiding, heeft ertoe geleid dat ze voldoet aan de IFS/BRC-kwaliteitsgaranties.

5. Wijnen: Een uitgebreide wijnkaart wordt gecreëerd om te voldoen aan de criteria van de meest veeleisende fijnproevers. Het assortiment varieert van instapwijnen van jonge wijnstokken, voor onmiddellijk drinkplezier. Maar ook wijnen van wijnstokken die minstens 35 jaar oud zijn, en nog ouder zoals de fijne en speciale wijnen Old Vine Garnacha of Tempranillo. Ook Crianzas, Reservas en Grandes Reservas zoals de Terrai G Garnacha met 16 maand eiklagering op Franse en Amerikaanse eik.

6. Eco: "Onze wijnbouwers zijn zich elk jaar meer bewust van het milieu en we werken op een minder agressieve manier in onze wijngaarden. Ons doel is