

Mestizaje Blanco 2023 Mustiguillo - 75 cl.



Na de resuscitatie van de Bobal is Toni aan zijn volgend project begonnen: het terug op de kaart zetten van de Merseguera. Een typische druivensoort uit Alto Turia in de regio van Valencia die volledig verwaarloosd was en waar enkel nog flutwijntjes mee werden gemaakt. Zijn project begon reeds meer dan 10 jaar geleden. Een steile wijngaard (helling van 10%) op 900 meter hoogte waar de vieilles vignes Bobal absoluut geen succes waren (werden niet rijp wegens te koud), besloot hij om te vormen. Hij stekte al de stokken met Merseguera. 2011 is de eerste jaargang die hij op de markt bracht, voorlopig nog in kleine hoeveelheden. Om de wijn wat extra aroma en pep te geven werd er Malvasía en Viognier aan toegevoegd.



Vinificatie

Na de manuele oogst worden de druiven ontrist en licht gekneusd. Er volgt een koele maceratie van 4 à 8 uur. Elk perceel en variëteit wordt apart gevinifieerd in inox cuves van 25 à 50 HL met de autochtone gisten.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2024-2025
Te drinken tot: 2026



Serveren

Serveren in een groot glas aan 12°C.



Proefanalyse

Vrij open geurenpalet, bloemen, meloen, heel attractief. Het mondgevoel start met een levendige en frisse toets, ietwat fizzy, niet zonnig of opulent, wel finesserijk en delicaat. Mooie reflectie van het geurenpalet in de smaak, een die niet verveelt en in een stijl dat met niets binnen Spanje te vergelijken valt. Zeer samenhangende wijn.



Wijnstijl:

Mediterraan, fris en gastronomisch



Assemblage

Merseguera (65%), Viognier (24%), Malvasia (11%)



Regio:

Levante



Appellatie:

D.O.P. Tierra de Terrerazo



Wijndomein:

Mustiguillo

Beschrijving domein

Mustiguillo staat voor de kwalitatieve revival van de Bobal en Merseguera in de Levante. Het domein is sedert 2003 gestart als monopole appellatie in de streek, om nadien bij de alliantie "Vinos de Pago" aan te sluiten (in 2010).



Biologisch