

Mirone Blanco 2023 Artiga Fustel - 75 cl.

Over een fantastische prijs-kwaliteitverhouding gesproken! Deze wijn is een allemansvriend en biedt een glas vol aangenaam fruit en kruidigheid. Mirone = lieveheersbeestje. Prins Mir Gilabert leefde in de 11e eeuw en deed studies met insecten. Hij had de rare gewoonte om een 'mirone' te tekenen wanneer hij een handtekening moest plaatsen.



Vinificatie

De oogst gebeurt volledig manueel: de wijngaarden zijn immers zogenaamde 'bush vines' en staan dus niet in lange rijen maar als struiken aangepant, zodat enkel manuele behandeling mogelijk is. Er is geen *élevage* op eik, zodat de wijn volledig zijn fraicheur kan behouden.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2023-2024
Te drinken tot: 2025



Serveren

10°C.



Proefanalyse

Helder van kleur met een mooie fonkeling. In de neus een explosie van wit fruit, exotische vruchten (ananas, passievrucht) en citrustoetsen. In de mond verwacht je echter een fruitiger geheel. De wijn is fruitig maar ook droog, met een rijp zuurtje onderin, zeer samenhangend. Technische perfectie, zeker in dit prijsgamma. Mirone laat zich vlot drinken en is een warm aan te bevelen *passé-partout*.



Wijnstijl:

Continentaal, fris en gastronomisch



Assemblage

Viura (83%), Chardonnay (17%)



Regio:

Aragón



Appellatie:

D.O. Campo de Borja



Wijndomein:

Artiga Fustel

Beschrijving domein

Artiga Fustel gaat op zoek naar oude wijngaarden, hoofdzakelijk in Campo de Borja, en maakt daar wijnen op maat mee. De realiteit is dat er hier steeds met een wijnhuis uit de regio wordt samengewerkt die een groot arsenaal aan wijngaarden hebben. Viticultuur wordt uitgestippeld en de vinificatie komt in handen van de oenologe van Artiga Fustel (of gebeurt in samenwerking met het wijnhuis, zie Ermita de San Lorenzo). Zo drukken zij hun stempel op hun wijnen en geven ze een hedendaagse interpretatie aan soms klassiekere wijngebieden. Perfect voor huiswijnen.