1.BATUTA MACABEO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: Vino de la Tierra de Castilla
Productieregio: Manzanares
Wijnhuis: Vinicola de Castilla

Klimaat: De vlakten van La Mancha, gelegen op een gemiddelde hoogte van ca. 700 meter, hebben een typisch continentaal klimaat; de ijzig koude winters maken in het voorjaar vrijwel direct plaats voor een verzengende hitte in de zomer. De zomertemperatuur is vaak 45ºC, terwijl in de winter de temperatuur kan dalen tot –12/15ºC. Gemiddelde temperatuur: 16°C Gemiddeld aantal zonuren: 2800

Druif: Macabeo 100%

Bodemtype: Kalksteen op kalk, dunne roodachtige bovenlaag, hier en daar alluviaal
Hoogte: 700 m
Volume alcohol: 11,5%

Schenken tussen: 6à 8°C.
Jaar: 2016
Bewaren/ drinken: nu drinken

Gastronomie: als aperitief, bij rijst en visgerechten
Zien: licht strogeel
Neus: rijp fruit
Smaak: veel wit fruit, droog

2. TERRA CÀLIDA BLANCO

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Catalunya
Productieregio: Barcelona
Wijnhuis: Bodegas Rouqueta

BODEGAS RAMÓN ROQUETA S.L Finca Jaumandreu / 08259 Fonollosa /Manresa / Barcelona / España / T +34 93 874 35 11 F +34 93 873 72 04 / info@ramonroqueta.com /
www. ramonroqueta.com

Klimaat: mediterraan maar kent sterke continentale invloeden vanwege de ligging in het binnenland. Als gevolg hiervan is de vochtigheid lager, de zomerhitte groter en zijn de winters kouder dan in de Catalaanse gebieden die dichter bij de kust liggen. Daarnaast zijn er ook grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. De gemiddelde hoeveelheid regen per jaar ligt tussen de 500 en 600 mm en de gemiddelde jaartemperatuur is 13ºC.

Druif: 85% Macabeo 15% Moscatel

Bodemtype: Alluviaal op de vlakte, mergel en kalksteen in de Alt Bages
Hoogte: 200-500 m
Volume alcohol: 12%

Schenken tussen: 8 à 10°C.
Jaar: 2017
Bewaren/ drinken: nu drinken

Gastronomie: als aperitief, bij slaatjes, geitenkaas en gebakken vis
Zien: Bleekgeel
Neus: rijpe witte vruchten, witte bloemen
Smaak: zeer aangenaam, fris, zachte zuren, frisse fruitige afdronk

3. Pecatis Tuis Verdejo

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: Vino de la Tierra de Castilla y León
Productieregio: La Seca/ Valladolid
Wijnhuis: Cuatro Rayas/ Agricola Castellana Coop.

Klimaat: Continentaal, het klimaat is extreem, met korte strenge winters en lange, droge zomers. Late vorst tot in het voorjaar bedreigt elk jaar de oogst. De druiven moeten vechten voor elke druppel en dat maakt hun sap rijk en geconcentreerd. Max. gemiddelde zomertemperatuur 29,8°C. max. wintertemperatuur 0.4°C. gemiddelde hoeveelheid zon 2.700 uur per jaar.
Neerslag: gemiddeld 400 mm per jaar
Bodemtype: De grond is schraal. Weinig organisch materiaal, kiezelachtig, goede afwatering, goede luchtdoorlatendheid
Hoogte: 500 tot 600 meter.

Druif: Verdejo 100%
Productiemethode: Gobletsnoei. Vooraf een koude maceratie van 12 dagen op 6°C. dan een gisting in stalen tanks met inheemse gisten op een gecontroleerde temperatuur van 15°C. gedurende 21 dagen, gevolgd door een opvoeding van 3 maanden.
Volume alcohol: 12%
Schenken tussen: 6 à 8°C.
Jaar:
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 3 jaar bewaren
Gastronomie: Aziatische gerechten, visgerechten, bij pasta en als aperitief
Zien: wit tot bleekgeel
Neus: opwekkend met tonen van kruisbessen, ananas, perzik en meloen, een lichte kruidigheid en een hint van amandelen.
Smaak: mooi sappig begin met veel frisse fruittonen, hint van venkel en kruiden, in de afdronk een licht bittertje.

De verdejo druif is één van de beste witte druivenrassen in Spanje en produceert zeer aromatische, zachte wijnen met 'body'. Verdejo wordt veel aangeplant in de omgeving van Valladolid, Segovia en Avila. Het is het belangrijkste druivenras van het wijngebied Rueda.
Castilla en Léon, ten noordwesten van Madrid, is een van de meest fascinerende wijngebieden van Spanje. Amper 25 jaar geleden nog zeer onbekend. Tegenwoordig worden hier moderne en zeer gewilde wijnen gemaakt. Van de frisse witte wijn van verdejo uit Rueda tot krachtige rode wijn uit Toro.
Castilla en Léon kent 7 DO's, waarvan Ribera del Duero, Rueda, Toro en Bierzo de belangrijkste zijn.
Dit is een lekkere 100%Verdejo met een uitmuntende prijs/kwaliteit verhouding.

4. Marqués de Vizhoja magnum

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: Galicië/ Rias Baixas
Productieregio: Arbo - Pontevedra
Wijnhuis: Bodegas Marques de Vizhoja
Klimaat: Atlantische klimaat met natte winters en zeemist. Storm kan problemen in de wijngaarden veroorzaken, met name die langs de westelijke kust. Heel soms zorgen vorst, hagel en extreme zomerhitte voor problemen. Gemiddelde temperatuur: 14°C. Gemiddeld aantal zonuren: 2200 Regen 1.600/1.800 mm per jaar

Druif: Treixadura

Bodemtype: Graniet, met kwarts, leisteen

Hoogte: 100-300 m.
Volume alcohol: 11,5%
Schenken tussen: 6 à 80C.
Jaar: 2017
Bewaren/ drinken: nu drinken

Gastronomie: als aperitief, bij slaatjes
Zien: strogeel met groene tinten
Neus: wit fruit, witte bloemen, gekonfijte vruchten,
Smaak: witte vruchten, noten, aangename zuren, goede afdronk

5. EL VIEJO TEMPLO

Herkomst/ land:	Spanje
Appellatie:	D.O. Navarra
Productieregio:	Corella
Wijnhuis:	VZW Ctra. Del Villar
Klimaat:	het klimaat is (semi) continentaal, met warme zomers, strenge winters en weinig neerslag.
Druif:	garnacha
Bodemtype:	kalksteen, zand en kiezels met een bruine leemachtige bovenlaag
Hoogte:	250-650 m
Volume alcohol:	13,5%
Schenken tussen:	14 à 16°C.
Jaar:	2016
Bewaren/ drinken:	nu drinken
Gastronomie:	bij jamon, vleesgerechten
Zien:	diep kersrood
Neus:	zwart fruit, rijpe aroma's
Smaak:	zacht, goede body, krachtig, lange afdronk

6. Picatis Tuis Tempranillo

Herkomst / land:	Spanje
Appellatie:	Vino de la Tierra De Castilla y León
Productieregio:	Valladolid
Wijnhuis:	Agricola Castellana Coop.
Klimaat:	Landklimaat
Druif :	Tempranillo
Opvoeding:	zes maanden op eik, 70% Amerikaanse en 30% Franse
Volume alcohol:	13%
Schenken tussen:	15 en 16°C.°C.
Jaar:	
Bewaren/ drinken:	nu drinken kan 3 jaar bewaren
Gastronomie:	Aziatische gerechten, visgerechten, bij pasta en als aperitief
Zien:	mooi robijnrood
Neus:	rood fruit, gestoofd fruit
Smaak:	krachtig en fris met toetsen van rode bessen

Castilië en Léon, ten noordwesten van Madrid, is een van de meest fascinerende wijngebieden van Spanje. Amper 25 jaar geleden nog zeer onbekend. Tegenwoordig worden hier moderne en zeer gewilde wijnen gemaakt. Van de frisse witte wijn van Verdejo uit Rueda tot krachtige rode wijn uit Toro.

De wijngaarden van Castilla y León, zoals de regio in het Spaans heet, liggen hoog, op 500 tot 900 meter. De grond is schraal.

Het klimaat is extreem, met korte strenge winters en lange, droge zomers. Late vorst tot in het voorjaar bedreigt elk jaar de oogst. De druiven moeten vechten voor elke druppel en dat maakt hun sap rijk en geconcentreerd. Castillië en Leon kent 7 DO's, waarvan Ribera del Duero, Rueda, Toro en Bierzo de belangrijkste zijn

7. Pata Negra Gran Reserva

Herkomst/ land:	Spanje
Appellatie:	D.O. Valdepeñas
Productieregio:	Ciudat Real
Wijnhuis:	Bodegas Los Llanos
Klimaat:	Continentaal met zeer hete zomers tot 40°C. en zeer koude winters tot -10°C. Gemiddelde temperatuur: 16°C Gemiddeld aantal zonuren: 2800
Neerslag	Door de beschutting van de omringende bergen valt er in Valdepeñas weinig neerslag. Sommige plekken zijn bijna woestijnachtig. Maar als er ergens regen valt, komt het vaak met bakken tegelijk uit de hemel. 200 tot 350 mm/m² /jaar
Bodemtype:	De bodem van Valdepeñas is, de naam van de streek “Vallei der rotsen” zegt het al, behoorlijk rotsachtig. De ondergrond bestaat uit kalksteen, vaak niet meer dan 25 cm. Onder de oppervlakte. De geelrode dunne bovenlaag is een mengsel van afgebrokkelde kalk en alluviale klei.
Hoogte:	600 à 700 meter.
Opvoeding/type:	Gran reserva = 2 jaar op vat en 3 jaar op fles op de bodega
Volume alcohol:	13%
Stop:	kurk
Verpakking:	doos 12 flessen
Onderscheidingen:	Gouden medaille Bacchus
Jaar:	2009
Druif:	Tempranillo/ Cencibel 100%
Schenken tussen:	16 en 17°C
Bewaren/ drinken:	nu drinken kan 5 jaar bewaren
Gastronomie:	Bij rood vlees en harde kazen
Zien:	Helder robijnrood
Neus:	Aroma’s van de opvoeding, en complexe aroma’s van de Tempranillo en kruiden
Smaak:	Zeer aangename wijn, goed gestructureerd, lange afdronk

8. MONTELCIEGO RESERVA

Herkomst/ land:	Spanje
Appellatie:	D.O. Ca Rioja
Productieregio:	Elciego/ Rioja Alavesa
Wijnhuis:	Bodegas Montelciego Ctra. Laguardia s/n 01340 Elciego, ÁLAVA (SPAIN) info@bodegasmuriel.com
Klimaat:	mild continentaal. In de hooglanden (Alavesa en Rioja Alta) koelt het staartje van de westelijke wind van de Atlantische Oceaan de warme wijngaarden af. In het noorden wordt de straffe wind uit de Pyreneeën door de Cantabrische bergen gefilterd. Dit resulteert in een koude winter, zachte en zonnige lente, warme zomer en zachte herfst met koele nachtbriesjes.
Druif:	Tempranillo 100%
Bodemtype:	kalkhoudende (soms ijzerhoudende) klei en alluviale bodem
Hoogte:	300 meter tot 600 meter.
Planten:	De stokken zijn gemiddeld 30 jaar en komen uit uit Rioja Alta en Rioja Alavesa
Volume alcohol:	13,5%
Opvoeding/type:	Reserva, 24 maanden op Franse- en Amerikaanse eikenvaten van 225 liter, flesopvoeding in de kelder van 24 maanden
Schenken tussen:	14 à 17°C.
Jaar:	2014
Bewaren/ drinken:	nu drinken
Gastronomie:	lamskoteletjes, varkensgebraad, gerijpte kazen, ook bij chocolade
Zien:	karmijnrood,
Neus:	intens en complex, vanille, hout, kruiden, rijp fruit
Smaak:	mooi in balans, fijn, elegant, lange afdronk

9. MARQUÉS DE CÁCÉRES CRIANZA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Ca Rioja
Productieregio: Cenicero/ Rioja Alta
Wijnhuis: Unión Vitivinicola, Avenida de Fuenmayor 11, Cenicero (+34) 941 454 026 email: comunicacion@marquesdecaceres.com
Klimaat: mild continentaal. In de hooglanden (Alavesa en Rioja Alta) koelt het staartje van de westelijke wind van de Atlantische Oceaan de warme wijngaarden af. In het noorden wordt de straffe wind uit de Pyreneeën door de Cantabrische bergen gefilterd. Dit resulteert in een koude winter, zachte en zonnige lente, warme zomer en zachte herfst met koele nachtbriesjes.
Druif: 85% Tempranillo, 10% Garnacha tinta 5% Graciano
De wijngaard: de oogst is een selectie van wijnstokken tussen de 15 en 25 jaar oud, gelegen in Rioja Alta (85%) en Rioja Alavesa (15%).
Bodemtype: kalkhoudende (soms ijzerhoudende) klei en alluviale bodem
Hoogte: 300 meter tot 600 meter.
Oogst: geplukt met de hand
Productie: WINEMAKERS, *Fernando Costa, Emilio González & Manuel Iribarnegaray*
Volume alcohol: 13,5%
Opvoeding/type: crianza, 12 maanden in Franse eikenvaten (60%) en Amerikaanse – (40%), deels nieuwe en ook van 2, 3 en 4 jaar oud. Botteling in januari 2018.

Onderscheidingen:

90 POINTS – Gourmets 2018 Guide
90 POINTS – Proensa 2018 Guide
90 POINTS – Repsol 2018 Guide
GOLD MEDAL- CINVE 2018

Schenken tussen: 14 à 107°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: nu drinken

Gastronomie: bij vleesgerechten met saus, harde kazen
Zien: donkere wijn, robijnrood
Neus: rode bessen, balsamico, getoast brood, cacao
Smaak: kruiden, vanille, fruit, mooie balans, zeer goede afdronk

10. Perelada 5 Finques Reserva

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Emporda
Productieregio: Perelada/ Girona/ Cataluña
Wijnhuis: Cavas del Castillo de Perelada
Klimaat: Mediterraan met invloeden van vochtige winden vanuit het zuiden en koude winden vanuit het noorden, in het bijzonder de Tramontana, die snelheden tot 120 km per uur kan bereiken. De gemiddelde jaartemperatuur is 16°C en er is ruim voldoende regen – tussen de 600 en 700 mm per jaar -, voornamelijk in de winter. Max. zomertemperatuur 29°C. min. wintertemperatuur 1,5°C. Gemiddelde hoeveelheid zon 2.400 uur/ jaar.
Druiven: 42% Cabernet sauvignon, 19% Merlot, 14% Syrah, 14% Samsó, 7% Garnacha, 4% Monastrell
Bodemtype: Vruchtbare bruine aarde met kalksteen. De grond is over het algemeen bruin van kleur met wat kalksteen en heeft een losse, korrelige structuur met een goede afwatering en weinig organisch materiaal. Dichterbij de kust zit er wat graniet in de grond. De rivieren Muga, Lobregat en Manol stromen vanuit het oosten naar zee.
Hoogte: tot 200 meter
Productie: Perelada bezit 5 Fincas in de D.O. Empoda, ze hebben elk hun eigen geologische kenmerken, de bodem is telkens uniek en laat toe om zeer brede smaaknuances te bekomen.
Opvoeding: 18 maanden in eikenvaten, 50% in Amerikaanse eik en 50% in Allier Franse eik
Volume alcohol: 14%
Sulfiet: 80 mg/liter
Totale zuren: 3,50 gr/liter
Restsuiker: 0,20 gr/liter
Onderscheidingen: 93 punten Guia de Vinos
Gouden Medaille Concours Mondial
Schenken tussen: 16 à 17°C.
Jaar: 2014
Bewaren/ drinken: Nu drinken, kan 5 tot 10 jaar bewaren
Gastronomie: gebraad, rood vlees, BBQ, geroosterde groenten, schapenkaas
Zien: diepe kersrood met violette rand
Neus: fruit en kruiden, balsamico
Smaak: rond, goede balans, zachte tannines, aangename structuur, lange afdronk

Voor deze topwijn gebruikt Castillo Perelada de druiven afkomstig van vijf bijzondere wijngaarden (fincas) in de Empordà, die speciaal zijn uitgekozen op hun specifieke karakter en bodem. De vijf fincas zijn

De finca **'Pont de Molins'** levert zowel de Merlot als Cabernet Sauvignon druiven. Deze soorten zorgen voor een uitstekende structuur en goed bewaarpotentieel. De wijnstokken zijn er tussen de 15 en 20 jaar oud.	
In **'La Garriga'** staan de oudste wijnstokken van Castillo Perelada. De Garnatxa stokken zijn hier meer dan 50 jaar oud. Deze Garnatxa druif zorgt voor het de typische aroma's van rood fruit in deze wijn. Daarnaast zit er ook wat Syrah uit deze wijngaard in de blend.	
De Cabernet Sauvignon druif komt van de finca **'Espolla'**. De groei en productie van de druiven wordt zó beperkt dat er wijnen met meer karakter en hogere kwaliteit ontstaan.	
Finca **'Malaveïna'** is aangelegd om als wijngaard zeer bijzondere wijnen op te leveren. Alle Cabernet Franc en een deel van de Garnatxa komt van de Malaveïna wijngaard. Zij geven de wijn een opvallende elegantie en finesse.	
Finca **'Garbet'** is het kroonjuweel van Castillo Perelada. Het veel geprezen prestige is te danken aan het optimale klimaat en de bodemcondities van deze wijngaard. Dit resulteert in intens aromatische Garnatxa en Merlot druiven, ook gebruikt in deze blend.	