1. UNGUILLEM MÈTODO TRADICIONAL

Herkomst/ land:	Spanje
Appellatie:	Vino Espumoso
Productieregio:	Les Pobles/ Aiguamurcia/ Catalunya
Wijnhuis:	Bodegues Visendra
Klimaat:	mediterraan klimaat, gemiddelde jaartemperatuur van 14°C en 550 tot 600 mm regen.
Druif:	Parellada 100%
Bodemtype:	zand en klei
Hoogte:	250 tot 500 meter
Volume alcohol:	11,5%
Opvoeding/type:	Mètodo tradicional 12 maanden “sur lattes”
Schenken tussen:	6 à 8°C.
Jaar:	NVT
Bewaren/ drinken:	nu drinken
Gastronomie:	als aperitief, bij schaal- en schelpdieren, lichte visgerechten, gebraden kip,
Zien:	helder, briljant, citroenachtig geel, mooie schuimkraag
Neus:	aroma’s van rijpe vruchten, confituur van perziken, gedroogde abrikozen en gist en geuren van de bereiding
Smaak:	de wijn is sprankelend droog, met een energieke krachtige aanzet, een zeer frisse zuurgraad die samen met het zeer goed geïntegreerd koolzuur, een mooie body, een prachtige structuur en een breed aangenaam mondgevoel geeft. Deze keer zijn de aroma's in de mond meer bloemig en wat anijszaad

2. XPM

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Catalunya
Productieregio: Les Pobles/ Aiguamurcia/ Catalunya
Wijnhuis: Bodegues Visendra
Klimaat: mediterraan klimaat, gemiddelde jaartemperatuur van 14°C en 550 tot 600 mm regen.

Druif: Xarel·lo Parellada Moscatel

Elke variëteit is apart bereid, met gecontroleerde gisting bij 15 ° C, waardoor het beste van elk kan worden geëxtraheerd. Deze drie variëteiten werden gekozen vanwege hun grote vermogen om met elkaar te communiceren en zo een geweldige wijn te creëren.

Bodemtype: zand en klei
Hoogte: 250 tot 500 meter
Productie: bio en vegan
Volume alcohol: 11,5%
Opvoeding/type: joven

Schenken tussen: 6 à 8°C.
Jaar: 2018
Bewaren/ drinken: nu drinken

Zien: helder zachtgeel,
Neus: aroma's van rozemarijn, anijs, exotische vruchten, passievrucht, mango,
Smaak: Zeer aangenaam, aromatisch zonder scherpte, zacht zoete in de afdronk de aroma's van de neus komen terug. Zeer jong is de wijn best.

Wat eet ik bij deze wijn: Bij zeevruchten en visgerechten, kaas met zuren, fruit en zelfs zachte vleeswaren.

3. CASTANYES

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Catalunya
Productieregio: Les Pobles/ Aiguamurcia/ Catalunya
Wijnhuis: Bodegues Visendra
Klimaat: mediterraan klimaat, gemiddelde jaartemperatuur van 14°C en 550 tot 600 mm regen.

Druif: Macabeo en Chardonnay

Elke variëteit is apart bereid, met gecontroleerde gisting bij 15 ° C, waardoor het beste van elke druif kan worden geëxtraheerd. De druiven worden geoogst van op verschillende hoogtes en bodemsoorten om een optimale rijping te bereiken.

Bodemtype: zand en klei
Hoogte: 250 tot 500 meter
Productie: bio
Volume alcohol: 12,5%
Opvoeding/type: 6 maanden in kastanje houten vaten

Vaten van kastanjehout worden ook in de Rhône, Beaujolais, Italië en Portugal gebruikt. Kastanjehout heeft als nadelen dat het sterke tannines afgeeft en relatief poreus is.

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

Zien: citroengeel
Neus: intense aroma's van vanille, hout, opvoeding, citrus,
Smaak: mooi zuren, een bittertje, zacht en zalvend, accenten van citrus, lactisch in de afdronk,

Wat eet ik bij deze wijn: bij visgerechten in saus, witte vleessoorten, kip en kaas

4. PERRSICA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie:
Productieregio: Les Pobles/ Aiguamurcia/ Catalunya
Wijnhuis: Bodegues Visendra
Klimaat: mediterraan klimaat, gemiddelde jaartemperatuur van 14°C en 550 tot 600 mm regen.

Druif: Pinot noir100%

Bodemtype: zand en klei
Hoogte: 450 meter
Productie: bio

De gisting is gecontroleerd op 15 ° C, op deze temperatuur wordt het beste resultaat bekomen en worden alle aroma's behouden

Volume alcohol: 12,5%
Opvoeding/type: joven
Schenken tussen: 6 à 8°C.
Jaar: 1917
Bewaren/ drinken: nu drinken

Zien: intens diepe aardbeienkleur
Neus: mooie neus, intense aangename aroma's van roodfruit, aardbeien,
Smaak: rijp rood fruit, aardbeien, citrus, verfrissend, zeer jong is deze wijn best

Wat eet ik bij deze wijn: optimaal bij groenten, salades, zeevruchten, visgerechten, witte vleessoorten

5. CAP DE RUC NEGRE

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Montsant
Productieregio: Cornudella de Montsant/ Tarragona/ Catalunya
Wijnhuis: Celler Ronadelles
Klimaat: Er heerst hier een mediterraan klimaat met continentale invloeden. Er zijn droge zomers en in de herfst valt er een gemiddelde hoeveelheid regen van 650 mm. Zo nu en dan komen hagel en vorst voor, maar over het algemeen ligt dit gebied beschut.

Druif: Garnatxa negra 100%

Bodemtype: De bodem bestaat hier uit kalksteen en leem op een granieten en leistenen ondergrond.
Hoogte: 360 meter
Productie: 4 maanden op Franse eiken vaten, klaring met eiwit
Volume alcohol: 13.5%
Opvoeding/type: joven
Schenken tussen: 14 à 16°C.
Jaar: NVT
Bewaren/ drinken: nu drinken
Gastronomie: vooral bij tapas
Zien: mooi helder en intens kersrood
Neus: veel rijp fruit, hout, mooie balans, vanille,
Smaak: zacht, veel zwart fruit, hout, fijne tannines,

6. CHÂTEAU PASSA

Herkomst / land: Frankrijk
Appellatie: A.O.P. Côtes de Roussillon
Max. toegelaten rendement 50 hectoliter/hectare
Gehalte Rode en roséwijn 207 gram suiker/liter - 11°5 minimum na gisting Witte wijn 178 gram suiker/liter - 10°5 minimum na gisting

Productieregio: Passa
Wijnhuis: Les vignerons de Passa

Klimaat: mediterraan klimaat met hete en droge zomers, regenachtige winters en een gematigde lente en herfst. Na de regio Corsica is Languedoc-Roussillon de warmste regio van Frankrijk met ca. 300 dagen zonneschijn. Het weer in de Languedoc-Roussillon is een van de meest extreme in Frankrijk. De gemiddelde temperatuur ligt in de zomer tussen de 25 C & 30 C en komt geregeld boven de 30 C. Aan de kust en in de Pyreneeën ligt de temperatuur iets lager

Bodemtype: kalk, kleikalk, leisteen, gneis, graniet, alluviale gronden
Volume alcohol: 13%
Jaar: 2013

Druiven: Grenache noir, Syrah en Carignan

De hellingen van Passa in het achterland van Catalonië zijn de laatste uitlopers van de Pyreneeën. De wijngaarden liggen hier achter een bos van kurkeiken beschut tegen de koude valwinden van de berg Canigou.

Bewaren / drinken: nu drinken
Schenken tussen: 16 à 18°C.

Zien: de wijn heeft een dieprode kersenkleur
Neus: de kruidigheid van het woeste landschap is duidelijk waarneembaar
Smaak: mooie mondvulling en finale maken deze wijn tot een ideale compagnon
Gastronomie: vooral bij wild in saus en bij rood vlees

7. CHÂTEAU DU BOIS DUMAS

Herkomst / land: Frankrijk
Appellatie: A.C. Puisseguin Saint Emilion
Productieregio: Gironde
Wijnhuis: Joël Dumas

Klimaat: De Atlantische Oceaan heeft een matigende invloed op de temperatuur. In de winter en het voorjaar is het niet extreem koud; in de zomer is het zelden erg heet. Bovendien is er voldoende neerslag.

Druif : Merlot (90%), Cabernet Sauvignon (5%) en Cabernet Franc (5%).

Bodemtype: kalk, klei, kiezel en ijzer.
Volume alcohol: 13,5
Schenken tussen: 17°C.
Jaar: 2008
Bewaren / drinken: nu drinken
Gastronomie: deze wijn kan een stevig gerecht aan zoals wild, entrecôte, châteaubriand,…

Zien: Kersenrode kleur, eigen aan de Merlotdruif
Neus: In de neus is het rijpe rode fruit sterk aanwezig met een fijne kruidige toets. Ook een lichte terroirgeur, eigen aan de streek, treffen we na enige tijd aan.

Smaak: In de mond worden dezelfde accenten gelegd met in de afdronk gekonfijt fruit.

Vinificatie :
Bordelaise traditionele vinificatie met een maceratie tussen de 18 en 23 dagen.
Dagelijks wordt de wijn overgeheveld om zo een maximale kleurextractie te krijgen en een maximum aan tannines te bekomen. De gisting gebeurt bij 28 à 30 graden. Nadien wordt de wijn enkele maanden op cuve bewaard alvorens de “mise en bouteille” die plaatsvindt in de lente.

8. BOURGOGNE PINOT NOIR PROTHEAU

Herkomst/ land: Frankrijk
Appellatie: A.C. Bourgogne
Productieregio: Côte de Beaune
Wijnhuis: Protheau
Klimaat: Continentaal landklimaat. Dat betekent tamelijk droge zomers, een milde herfst en vaak strenge winters. In het voorjaar vormen vorst en hagelbuien een groot gevaar voor de wijnstokken. Naar het zuiden toe wordt het klimaat wat milder; daar kan men de invloeden van de Middellandse zee merken. Gemiddelde temperatuur: 10,4°. Gemiddeld aantal zonuren: 1750

Druif : Pinot noir 100%

Bodemtype: kalkhoudende bodem en een bijzonder hydrologisch systeem. Kalksteen, mergel

Planten per ha.: 10 000 wijnstokken per hectare
Oogst per plant: een opbrengst van 50 hl per hectare.
Volume alcohol: 12,5 %
Schenken tussen: 14 en 16 °C.
Jaar: 2012
Bewaren / drinken: nu drinken kan 6 jaar bewaren
Gastronomie: Bij witte vleessoorten, gevogelte en kaas

Zien: fel fonkelende robijnrode wijn

Neus: een mooi boeket van rood fruit zoals aardbei, kersen en frambozen

Smaak: Vooral elegant en mooi evenwichtig in de mond met veel fruitmaterie en een mooi verweven taninnestructuur, die zorgt voor een kruidige gestructureerde afdronk.

VINIFICATIE
De wijngaard is tussen de 15 en 40 jaar oud en gelegen in Côte de Beaune. De wijngaard heeft 10 000 wijnstokken per hectare en een opbrengst van 50 hl per hectare. De fermentatie gebeurt onder een gecontroleerde temperatuur in inox cuves. Ongeveer 70 procent wordt 9 maanden op Franse eiken vaten gerijpt.

9. VISENDRA RESERVA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Catalunya
Productieregio: Les Pobles/ Aiguamurcia/ Catalunya
Wijnhuis: Bodegues Visendra
Klimaat: mediterraan klimaat, gemiddelde jaartemperatuur van 14°C en 550 tot 600 mm regen.

Druif: Tempranillo en Merlot

De druiven zijn afkomstig van de beste wijngaarden.
Bodemtype: zand en klei
Hoogte: 250 tot 500 meter
Productie: bio, gisting onder gecontroleerde temperatuur 15°C.

Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: 12 maanden in Amerikaanse eik en 24 maanden op fles in de bodega
Schenken tussen: 15 à 17°C.
Jaar: 2012
Bewaren/ drinken: nu drinken kan nog 5 jaar bewaren
Gastronomie: bij rood vlees, wild en gerijpte kazen
Zien: intens kersrood,
Neus: rijp zwart fruit, pruimen, bramen, hout, vanille, honing, balsamico, zoethout, koffie, cacao,
Smaak: zeer aangenaam, zacht, fluweelachtig, matige zuren, hout, koffie, zeer lange en persistente afdronk.

10. GRAN RESERVA VISENDRA

Herkomst/ land: Spanje
Appellatie: D.O. Catalunya
Productieregio: Les Pobles/ Aiguamurcia/ Catalunya
Wijnhuis: Bodegues Visendra
Klimaat: mediterraan klimaat, gemiddelde jaartemperatuur van 14°C en 550 tot 600 mm regen.

Druif: Tempranillo en Merlot

De druiven zijn afkomstig van de beste wijngaarden, het hoogst gelegen, door die langzamere rijping krijgen de druiven een verrassende smaak, kleurt en textuur.

Bodemtype: zand en klei
Hoogte: 250 tot 500 meter
Productie: bio, gisting onder gecontroleerde temperatuur bij 15°C. na een zorgvuldige maceratie en controle op smaak en kleur.
Volume alcohol: 14%
Opvoeding/type: Gran reserva, 24 maanden op Amerikaanse eikenvaten en minimum 36 maanden op fles in de bodega
Schenken tussen: 13 à 16°C.
Jaar: 2011
Bewaren/ drinken: nu drinken kan 10 jaar bewaren
Gastronomie: rood vlees, kaas, varkensvlees,
Zien: donker, pruimkleurig, dakpannenkleur,
Neus: peper, kruiden, balsamico, cacao, vanille, hout, veel rood fruit
Smaak: veel rood fruit, kruiden, peper, vanille, hout, noten