

# Wijnomschrijving

<b>Naam</b>	<b>Torcanto Verdejo</b>
<i>Classificatie</i>	Vino de la Tierra de Castilla y León
<i>Soort Wijn</i>	Lichte witte wijn
<i>Sluiting</i>	Schroefdop
<i>Land</i>	Spanje
<i>Streek</i>	Castilla y León
<i>Producent</i>	Bodegas Monte la Reina, Zamora
<i>Druivenras(sen)</i>	verdejo
<i>Karakter</i>	Bleekgeel in kleur. Fruitige, licht stuivende neus. Plezierig droog van smaak, sappig met tonen van banaan, appel, wat citrus en ananas.
<i>Wijnbereiding</i>	De verdejo druif staat op de arme bodems van dit gebied en wordt veelal volgens de guyot double methode gesnoeid, als plant met 2 armen. De druiven worden 6 à 8 uur geweekt op de schil en vergisten daarna 3 weken bij lage temperaturen van 12 tot 14°C. in roestvrij stalen tanks. Na enkele maanden wordt de wijn gebotteld.
<i>Gegevens producent</i>	Dit familiebedrijf heeft 300 hectare eigen wijngaard op een landgoed van totaal 1.700 ha. Op 200 ha staat de tinta de toro, 100 ha is beplant met verdejo. Ook is 400 ha land in gebruik voor de jacht en doet men aan natuurbeheer. De familie exploiteert daarnaast op het landgoed ook nog een fraai hotel met restaurant, gesitueerd in een nieuw kasteel met 4 torens. De zeer moderne 'state of the art' bodega is ontworpen door de architect Jesús Juárez en is voorzien van alle moderne hulpmiddelen. De oogst wordt gedeeltelijk machinaal gedaan. Monte la Reina ontleent zijn naam aan de periode in de 11e eeuw dat de mensen van het stadje Toro toestemming kregen van de Koning van Castilië om het land te bewerken. Het huidige hotel wordt gebruikt voor het zogenaamde 'enoturismo', verpozing bij de wijnboer, een fenomeen dat je bij grotere bedrijven in de wijngebieden in de buurt van de Duero rivier de laatste jaren steeds meer ziet.
<i>Gebied gegevens</i>	Het gebied Toro ligt ruim 150 km ten noordwesten van Madrid, ten westen van Rueda. Het vrij kale landschap bestaat uit vlakke plateaus en lage heuvels. De wijngaarden liggen op een hoogte van 600 tot 750m boven zeeniveau. De bodem is sterk zand- en klei/kalkhoudend met afwisselend zeer veel kiezels, in sommige delen van Toro is de bodem rood van kleur door een hoog ijzergehalte. Het gebied Toro verwierf z'n D.O. in 1987 na een periode van veel investeringen, sindsdien scoren de wijnen uitstekend. Het gebied staat bekend om z'n krachtige rode wijnen. Een heel klein percentage van de wijnen is wit of rosé. De lokale rode druif is de tinta de toro, een druivenras dat verwant is aan de tinta del pais en tempranillo, de schil van dit ras is wat dikker dan in Ribera del Duero. Het klimaat is zeer warm, terwijl met name de klei bodems ondanks de hitte zeer goed vocht vasthoudt. Eind jaren 90 hebben veel producenten uit het oostelijk gelegen Ribera del Duero gebied hun ogen laten vallen op de Toro regio. Grote investeringen en een grote stap voorwaarts in kwaliteit zijn het gevolg geweest.
<i>Serveren bij</i>	Als aperitief, bij lichte visgerechten (niet gerookt) zoals ceviche, schelpdieren, pasta's met vis, groentegerechten zoals asperges, salades, tapas.
<i>Serveertemperatuur</i>	8 à 10°C
<i>Overige Informatie</i>	Deze Vino de la Tierra is een vrijwillig gedeclasseerde Toro blanco van jonge wijngaarden.
<i>Allergenen</i>	sulfieten
<i>Producent Website</i>	<a href="http://www.montelareina.es">www.montelareina.es</a>