

Colección de Toneles Centenarios ,Luis XIV, Fondillón 25 años

Het ontstaan van "Colección de Toneles Centenarios" komt voort uit de vondst van een buitengewone schat: De vergeten vatenruimte van Bodegas Ferrero, een oude wijnmakerij in Alicante, gelegen in de stad Cañada, Alicante.

Bodegas Ferrero staakte haar activiteiten in de jaren zestig van de vorige eeuw. De nog volle vaten met Monastrell wijnen werden hierna vergeten en bleven decennia lang onberoerd. Door de uitzonderlijk goede omstandigheden waren de wijnen buitengewoon mooi verouderd in de oude Soleras. Dit type wijn noemt met Fondillón en behoort tot een van de belangrijkste historische wijnen van Europa.

Fondillón, als "DO Alicante" moet minimaal 10 jaar rijpen in eikenhouten vaten. In het geval van Colección de Toneles Centenarios zelfs 25 en 50 jaar.

Het relatief hoge alcoholpercentage (minimaal 16%) wordt bereikt doordat de (100%) Monastrell druiven volledig rijpen aan de wijnstok. Vervolgens volgt, na een lange fermentatieperiode, het rijpingsproces volgens het "solera" -systeem, bekend van de wijnen uit het Sherrygebied.

Fondillón krijgt hierdoor het oxidatieve van een sherry en de frisse zoetheid van port met als groot verschil en dat is dat een Fondillón geen toegevoegde alcohol mag krijgen zoals wel het geval is bij Port of Sherry.

Land:	Spanje
Streek:	Valencia
Appellatie:	D.O. Alicante
Wijngaard(en):	Bushvines nabij Cañada, Alicante, op 550-850 meter hoogte op een kalkhoudende, zanderige ondergrond.
Wijnmaker(s):	Colección de Toneles Centenarios
Druivensoorten:	Monastrell
Rijping:	Minimaal 25 jaar gerijpt op 19e-eeuwse Amerikaanse eikenhouten vaten
Stijl:	Aromatisch, frisdroog
Neus:	Gedroogd fruit, notig vooral hazelnoot en amandel.
Mond:	Notige aanzet met specerijen zoals kaneel, gevolgd door gedroogde vijgen. Zeer lange afdronk met verrassend fraaie zuurgraad.
Spijs:	Desserts met chocolade/cacao en/of koffie, nougat of een goed boek.
Website:	https://victoriaordonez.com

