



Campillo blanco Fermentado en Barrica 2022

Omschrijving

Prachtige witte wijn op basis van de lokale druif Viura en een beetje Chardonnay. De fermentatie van de wijn duurt 20 dagen in eiken vaten. (vandaar de benaming Fermentado en Barrica) Hierdoor krijgen we een mooie volle en zachte witte wijn. Fijne aroma's van vanille, witte bloemen en honing. Langdurige afdronk!



Meer informatie

Producent	Bodegas Campillo
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Wijnen / Witte wijn / Spanje / Bodegas Campillo / Rioja /
Herkomst	Spanje
Regio	Rioja
Druiven	Viura en een beetje Chardonnay
Volume	75cl
Rijping	Fermentatie in eiken vaten gedurende 20 dagen
Foodpairing	Lekker bij vis in room of botersaus, pasta's met basilicum, kaas,...

Domein-info

Bodegas Campillo is gevestigd in het hart van Rioja Alavesa, in het middeleeuwse stadje Laguardia. Het domein omvat een 'luxueus Chateau' en 50 hectaren omliggende wijngaarden. Met de knowhow en familie-traditie van meer dan 150 jaren, is Bodegas Campillo een gevestigde waarde in Rioja. Hier maken ze wijnen met karakter en persoonlijkheid, in een moderne stijl; krachtig, rijk en elegant.