Alvear Montilla-Moriles Fino Capataz

Montilla-Moriles - Spanje

Familiedomein Alvear is de oudste nog bestaande bodega van de sherrystreek Montilla-Moriles. Anders dan Jerez, waar de palomino fino de dienst uitmaakt, is hier de pedro ximénez (px) de sterdruif van de streek.

Hoewel de px vooral bekend is geworden door de zoete sherry gemaakt van deze druif, maakt Alvear er (behalve inderdaad fantastische PX-sherry) ook prachtige droge sherries van. Deze Fino Capataz is een mooi voorbeeld.

Bijzonder aan deze fino is dat hij maar liefst twaalf jaar gerijpt is onder de zogenaamde 'velo de flor' (gistlaag) in een solera-systeem. Dit geeft 'm niet alleen het typisch frisse, zilte Fino-karakter, maar ook rijpingstonen van kamille en geroosterde noten.



Proefnotitie

Vanwege de lange rijping is ze prachtig gouden van kleur. Geuren van amandelen, beurse appel, abrikoos en sinaasappelschil komen je tegemoed. De smaak is fris, zilt en met een lange afdronk.

Drinken bij

Serveer deze fantastische Fino bij voorkeur licht gekoeld. Het is een ideaal aperitief in combinatie met bijvoorbeeld olijven, geroosterde amandelen, manchegokaas of tapas. Maar ook bij gerechten met schaal en schelpdieren zoals mosselsoep combineert deze Fino geweldig.

Houdbaarheid

Drink de Capataz binnen drie jaar na botteling. Na opening behandelen als een normale witte wijn.

Persoonlijke proefnotitie

Druivenrassen

100% Pedro Ximénez

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl