



## FUENTESECA



Het bedrijf is gevestigd in Requena, zo'n 45 kilometer ten westen, landinwaarts, van Valencia. In het verleden produceerde deze streek veel snelle, slappe bulk. In 1995 hebben drie partners de handen ineengeslagen om dit beeld mede te veranderen, door de oprichting van Virasa. Vanaf 1998 zijn hun wijnen op de markt, waar kwaliteit veel belangrijker is dan kwantiteit. Niettemin hecht men aan traditie, getuige het gebruik van de oude Spaanse druif Bobal die een nieuw leven ingeblazen is door moderne toepassingen te gebruiken en te combineren met de andere Spaanse druif, de Tempranillo.

Het bedrijf beschikt over 60 hectaren wijngaard, die valt onder de beschermde denominatie Utiel Requena. De wijngaarden liggen op 600 meter boven zeeniveau, waar de bodem overwegend uit kalksteen bestaat, met een licht element van ijzer.

Algemeen over het gebied;

- Oppervlakte: 40.000 ha.
- Alleen rode, rosé en witte wijn.
- Alleen wijnen uit de gedefinieerde gebieden rondom de steden Utiel en Requena.
- Druivensoorten rode en rosé wijn: Bobal, Garnacha, Tempranillo, Cabernet-sauvignon, Merlot.
- Druivensoorten witte wijn: Macabeo, Merseguera, Chardonnay.
- Gemiddelde productie 25 hl. per ha.

Dit gebied heeft een koude winter, een zacht voorjaar, en een redelijk warme, zonnige zomer. De jaarlijkse hoeveelheid regen ligt tussen de 440 en 460 mm. De wijngaarden zijn geplant op een hoogte van 550-800 m. De bodem bestaat overwegend uit kalksteen.

---

<b>Naam</b>	<b>Fuenteseca Blanco</b>
Producent	Fuenteseca
Land	Spanje
Streek	Utiel-Requena





Jaar	2008
Type	Vrij strak, fruitig
Smaak	Strak in de mond met tonen van versgemaaid gras, grapefruit en ananas, waar de finale lang en aromatisch is.
Formaat	750 ml
Druivenrassen	80% Macabeo en 20% Sauvignon Blanc
Appellatie	Utiel-Requina
Bodem	kalkhoudend, met wat ijzer
Vinificatie	Een modern gemaakte wijn, waar de druiven eerst 4 uur weken en vervolgens worden geperst. Vergisting op zo laag mogelijke temperatuur, dit alles om de smaak zo helder en fris mogelijk te houden.
Houtopvoeding	Nee, geheel op roestvrij staal.
Kleur	Groengele kleur
Neus	schitteringen van perzik. Gras en tropisch fruit, passievrucht, ananas, en daarnaast een hint van citrusfruit
Wijnspijs	Frisse, strakke gerechten, die voor het contrast best iets vettigs mogen hebben. Aziatische gerechten / ingrediënten doen het ook goed.



---

<b>Naam</b>	<b>Fuenteseca Rosado</b>
Producent	Fuenteseca
Land	Spanje
Streek	Utiel-Requena
Jaar	2008
Type	Fris, vrij strak, met diepte door de druivensoorten en de productiemethode
Smaak	Bijzonder rijke smaak, waar aardbei, cantaloupe meloen en tonen van citrusfruit de boventoon voeren. De frisse afdrank blijft fruitig en licht kruidig.
Formaat	750 ml
Druivenrassen	80% Bobal, 20% Cabernet Sauvignon
Appellatie	Utiel-Requina
Bodem	De bodem is kalkhoudend, met wat ijzer.
Vinificatie	Volgens een traditionele, zeer hoogwaardige methode: de "sangrado" methode, in het Frans "vin de goutte": De schillen worden niet verwijderd, maar de most laat men weglopen, zonder te persen
Houtopvoeding	Nee
Kleur	Granaatappel-aardbeienrood met wat paars aan de rand





Neus Aromatisch in de neus, met tonen van aardbei, rode bes en hints van specerijen

Wijnspijs Eerlijke, zomerse gerechten, met een fruitig element. Een zout, filmend of kruidig ingrediënt als contrast is welkom

**Naam** **Fuenteseca Tinto**

Producent Fuenteseca

Land Spanje

Streek Utiel-Requena

Jaar 2007

Type Vrij strak, fris en fruitig

Smaak Opvallend in de smaak is de zweem van versgemalen witte peper, naast het rode fruit, en, ook interessant, een licht element van drop en laurier

Formaat 750 ml

Druivenrassen 60% Syrah, 40% Bobal

Appellatie Utiel-Requena

Bodem De bodem is kalkhoudend, met wat ijzer

Vinificatie de druivensoorten ondergaan apart hun fermentatieproces. De Bobal druiven gisten apart, volgens de "macération semi-carbonique". De Syrah krijgt een koude weking, en vervolgens de vergisting. Na filtering worden de twee soorten vermengd.

Houtopvoeding Nee, geheel op roestvrij staal.

Kleur Donker kerskleurig met roze randen

Neus vooral rode bes, braam en framboos, zeer fruitig dus

Wijnspijs Vrij strakke gerechten, vlees zowel als vis, salades en garnalen. Opvallend genoeg ook geschikt voor gebakken en gegrild vlees en vis.

