



Wijnfiche

Domini de la Cartoixa – Galena | Priorat DOCa | BIO Spanje (CATALUNA) – 2022

Domein

Domini de la Cartoixa

De gronden van Domini de la Cartoixa (El Molar) waren in de Middeleeuwen nog eigendom van de Kartuizermonniken van Scala Dei Priory. Zij promootten de wijnbouw en verspreidden een soort van spiritualiteit die vandaag de dag nog steeds in de oude wijngaarden voelbaar is. Nu is het domein in handen van de Pérez-Dalmau familie. De productie van de druiven is redelijk laag omdat ze authentieke topwijnen op traditionele wijze willen maken.

Vinificatie

Een rigoreuze, manuele selectie vanuit 14 percelen met organische wijnbouw. De fermentatie en maceratie van elke druivensoort gebeurt apart in inox vaten. Er vindt tevens een heel zachte persing plaats, net als de malolactische gisting. Tot slot wordt er een blend gemaakt van de verschillende druivensoorten, waarna de rijping gedurende 12 maanden plaatsvindt in eiken vaten (90% Franse en 10% Amerikaanse eik). Na botteling rust de wijn nog eens 24 maand op fles alvorens gecommmercialiseerd te worden.

Smaak

Galena vertoont een intense kersenrode kleur in het glas. In de neus een opvallende minerale component die bijdraagt tot de fraîcheur van de wijn. Overigens merken we een grote aromatische complexiteit, tonen van balsamico, gedroogd zwart fruit, kruidigheid en confituurachtige indrukken. Krachtige aanzet en middenpalet waarbij de zwarte specerijen en mineraliteit benadrukt worden. Aangename finale met behoorlijk wat soepele tannine.

Gerechten

Vlees - rood | Gevogelte - eend | Kaas | Champignons - wilde | Gevogelte - duif

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Garnacha (35%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (25%), Cariñena (15%)

Teeltwijze: Biologisch

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex royaal

