



Wijnfiche

Celler Balart – Seleccio Blanc | Doc Terra Alta SPANJE (CATALUNA) – 2023

Domein

Celler Balart

In 2002 startte Marc met een eerste wijnbouwproject in de voormalige familiewoning van zijn grootouders, gelegen in het historische centrum van Gandesa (Catalonië). De eerste 9 jaren deed hij alles alleen en maakt hij slechts 1 soort wijn: de Borretes, een monocépage van Carignan. In 2011 sloot Lluís zich aan bij het project en legden ze de grondvesten voor Celler Germans Balart. Ze begonnen met het produceren van Garnacha wijn en het oorspronkelijke, kleinschalige project van Marc bereidde zich uit. Door deze groei werd in 2020 fors geïnvesteerd in nieuwe infrastructuur om te voldoen aan de hedendaagse normen. Momenteel focust Marc zich op de wijngaard en neemt Lluís het werk in de wijnkelder en het commerciële gedeelte voor zijn rekening.

Vinificatie

Manuele oogst in kratten van 20 kg. Fermentatie in inoxen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 15°C.

Smaak

Heldere strogele kleur in het glas. Geuren van appel, peer, banaan, mango en een toets van citroen. Lekkere, zachte en sappige wijn in de mond gecombineerd met een aangename aciditeit.

Gerechten

Oesters | Salades | Pasta - met zeevruchten | Koude schotels

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Grenache blanc (60%), Macabeo (35%), Moscatello (5%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Rond Soepel

