Wijnfiche

Celler Balart - Amfora Negre | DOC Terra Alta Garnatxa Negra Spanje (CATALUNA) — 2022

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

Handmatige oogst in fruitkratten van 20 kg. Fermentatie in inoxen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 22 °C. Rijping gedurende 4 maanden op amforen.

Smaak

Zuivere en intense kersenrode kleur. Geuren van rood en zwart fruit, zoethout en minerale ondertoon. Lichte balsamische geuren. Vol en fluwelig in de mond met geïntegreerde tannine en zuren. Lange, elegante finale.

Gerechten

Vlees - gerijpt rundsvlees | Groenteschotel | Barbecue | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Garnacha Negra (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 16 °C
Smaakprofiel: Elegant verfijnd

