

**Domini de la Cartoixa – Galena |
Priorat DOCa | BIO
Espagne (CATALUNA) – 2020**

Domaine

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.

Vinification

Une sélection manuelle rigoureuse sur 14 parcelles en viticulture biologique. La fermentation et la macération de chaque cépage se font séparément dans des fûts en acier inoxydable. Il existe également un pressage très doux, tout comme la fermentation malolactique. Enfin, un assemblage est réalisé à partir des différents cépages, après quoi le vieillissement a lieu en fûts de chêne pendant 12 mois.

Dégustation

Couleur rouge intense et vibrante. Vin complexe, élégant et mûr qui a de la fraîcheur et des minéraux. Au nez, des arômes de fruits noirs et rouges mûrs avec un soupçon de vinaigre balsamique. En bouche riche, doux, long et un bon équilibre entre le fruit et les tanins. La finale est intense, puissante et longue.

Mets adaptées

Viande - rouge | Barbecue | Pigeon | Canard | Champignons des bois

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Biologique

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexé et généreux

