

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

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 des raisins issus de 14 parcelles cultivées en agriculture biologique. La fermentation et la macération de chaque cépage sont réalisées séparément dans des cuves en acier inoxydable. Le pressurage est effectué tout en douceur, tout comme la fermentation malolactique. Les différents cépages sont ensuite assemblés, avant un élevage de 12 mois en fûts de chêne (90 % de chêne français et 10 % de chêne américain). Après la mise en bouteille, le vin poursuit son vieillissement pendant 24 mois supplémentaires avant sa commercialisation.

Dégustation

Galena présente une robe rouge cerise intense. Le nez se distingue par une belle expression minérale qui apporte beaucoup de fraîcheur au vin. Il révèle également une grande complexité aromatique, avec des notes balsamiques, de fruits noirs séchés, d'épices et de confiture. L'attaque est puissante, suivie d'un milieu de bouche ample où les épices noires et la minéralité s'expriment pleinement. La finale est élégante et persistante, portée par des tanins abondants et soyeux.

Mets adaptées

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

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: Complexe et généreux

