

Costers del Segre 2018 Cérvoles Negre

DOMEIN

De familie Cusiné is dit prestigie project in 1997 gestart. In Catalonië was er tot dan nog geen wijnbouw in de bergen. De toen nog jonge, (maar nu nog steeds) ambitieuze Tomàs Cusiné wilde de eerste zijn en ook nog eens top kwaliteit maken waarin de potentie van dit gebied tot uiting zou komen. Dat dit is gelukt, is een understatement. Dit onderschrijft de toetreding tot de "Grandes Pagos de España", een landelijke associatie van domeinen die de unieke wijngaarden willen propageren. De wijngaarden liggen op een hoogte van 700 tot 750 meter, met een terroir van klei en keien. Het Mediterrane klimaat, weinig regenval en grote temperatuur verschillen tussen dag en nacht, garanderen gezonde wijngaarden.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Blend van meerdere druivensoorten die afkomstig zijn van 3 verschillende wijngaarden met een verschillende orientatie en hoogte. De druiven zijn vergist en opgevoed in Frans eiken van 4000 liter tonneau tot 225/600 liter vaten van Saury, Dargaud & Jaegle en Radoux voor een periode van ongeveer 12 maanden. De Cerveles negre is een krachtige wijn met veel elegantie en ouderingspotentieel. Intens dieprode kleur. Zondoorstoofd. Mooie fruitaroma's met kers en framboos. Kruidigheid van het hout. Fijne zuren. Getoasted.

DRUIVENRAS

Ull de Llebre, Garnatxa negre, Syrah en Cabernet Sauvignon

GASTRONOMIE

Filet de Boeuf. Gegrilde kip op de barbecue. Wildterrine. Tournedos Rossini. Manchego kaas.



BEWAARTERMIJN 2021-2030

LAND Spanje

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2018

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Catalunya

DOMEIN Cérvoles

ALCOHOL 14,5%

SMAAKPROFIEL -