

Costers del Segre 2021 Garnatxa de Cérvoles

DOMEIN

De familie Cusiné is dit prestige 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

Een pure no-makeup wijn, fruitgedreven. Opgevoed in grote 4000 liter tonneau en gedeeltelijke met volledige trossen. Veroverende wijn. Zuiver kersenrood van kleur met licht paarse schakering. Geconcentreerde neus met veel rood fruit (aardbei). Zwarte bessen. Mix van citrussnoepjes. Sappig in de aanzet. Lekker kruiden (thym en rozemarijn). Rondheid en balans.

DRUIVENRAS

Garnacha

GASTRONOMIE

Charcuterie. Confit de canard. Lasagna. Pizza. Gevulde Aubergine. Exotische kip. Lamsvlees met koriander muntsaus.



BEWAARTERMIJN 2023-2027

LAND Spanje

APPELATIE -

OOGSTJAAR 2021

BIOLOGISCH -

INHOUD 0.75 L

STREEK Catalunya

DOMEIN Cérvoles

ALCOHOL 15%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk