

Priorat 2022 Ritme negre

DOMEIN

Sinds de erkenning (Denominació d'Origen Qualificada) in 1954 reikt de roem van Priorat tot ver buiten de Spaanse landsgrenzen, zeker het afgelopen decennium. De wijnen behoren tot de beste van Spanje en gaan de hele wereld over. Binnen deze topstreek, innig verstrengeld met buurgebied Montsant, geldt wijnmaker Albert Jané van Ritme Celler (die ook Acústic Celler in Montsant runt) als een groot talent. Zijn wijnmakerij ligt in Vilella Alta, in een omgebouwde boerderij met fantastisch uitzicht op het ruige berglandschap van Montsant. Jané weet het lokale karakter, de authenticiteit en tradities op meesterlijke wijze te combineren met moderne wijnmaaktechnieken. Daarbij laat hij de natuur zo veel mogelijk haar gang gaan: doing the minimum to get the maximum. Zijn wijnen zijn complex, intens en van heel hoge kwaliteit. Deze Ritme negre wordt gemaakt van oude garnatxa- en cariñena-stokken, afkomstig van steile terrassen met de kenmerkende licorella-leisteenbodem. De wijn is intens, mineraal, diep fruitig en kruidig, met fijne houttonen en een levendige frisheid die typisch is voor goed gemaakte Prioratwijnen.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Helder kersenrood met een paarse gloed. In de neus krachtig en kruidig, met expressieve aroma's van rijp rood en zwart fruit – bramen, bosvruchten en een vleug kirsch. De invloed van de licorella-bodem is duidelijk herkenbaar en geeft de wijn een uitgesproken minerale ondertoon. In de mond een sappige, volle aanzet, gevolgd door gelaagde smaken. De houtopvoeding van 10 maanden is mooi geïntegreerd en brengt subtiele tonen van tabak en kruiden, zonder te domineren. De wijn is geconcentreerd, maar blijft verfijnd, met voldoende frisheid en een prachtige balans. Harmonie, kracht en elegantie – ideaal voor liefhebbers van volle, karaktervolle rode wijnen.

DRUIVENRAS

45% Carignan en 55% Grenache

GASTRONOMIE

Lamsbout uit de oven met rozemarijn, knoflook en olijven. Ossenhaas of entrecôte met zwarte peper en rodewijnsaus. Kip tajine met dadels, kaneel en ras el hanout (matcht mooi met de kruidige tonen van de wijn). Manchego curado of andere gerijpte schapenkaas. Gegrilde portobello's met balsamico en tijm. Pure chocolademousse met sinaasappelrasp. Brownie met walnoten en een snuf zeezout.



BEWAARTERMIJN 2025 - 2031+

LAND Spanje

STREEK Catalunya

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Ritme Celler

ALCOHOL 15%

SMAAKPROFIEL Krachtig & Rijk