



LA DANZA DE LA MOMA

rood

LAND VAN HERKOMST : Spanje

REGIO : Terres dels Alforins – zuid-westen van Valencia

PRODUCENT : Los Frailes

DRUIVENRAS : 80% Marselan (kruising Cabernet Sauvignon en Garnacha) en 20% Monastrell (=Mourvèdre)

BIO : ja – Demeter gecertificeerd

AROMA : Bordeauxrode kleur met aroma's van braam en zwart fruit

SMAAK : Gebalanceerde tannines, kruidige en velouse afdronk

VINIFICATIE: Manuele pluk in kleine kratten om vroegtijdige kneuzing tegen te gaan.

Elke druivensoort werd apart gevinificeerd. Na een zorgvuldige selectie van de druiven begon een koude maceratie vóór de fermentatie bij 2°C om de aroma's verder te extraheren. De most fermenteerde in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 26°C. De maceratie na de fermentatie duurde 23 dagen voor Marselán en 25 dagen voor Monastrell, waarbij met de droesem en zachte battonage werd gewerkt. Marselán rijpt 15 maanden in nieuwe Franse eikenhouten vaten en eikenhouten vaten van 225 liter (eerste en tweede jaar). Monastrell rijpt 15 maanden in eikenhouten vaten van 500 liter.

BEWAAR POTENTIEEL : 8 jaar

SERVEER TEMP. : 18° C

WEETJE :

- Marselan combineert concentratie, structuur en rondheid met een verrassend hoge zuurgraad en frisheid. Deze mediterrane gulheid wordt in evenwicht gehouden door de elegantie en lange expressiviteit van een 65 jaar oude Monastrell.
- Marselan 700 meter boven zeeniveau. Kalkrijke bodem met veel kiezels. Rijk aan magnesium. De mineraliteit, frisheid en finesse zijn te danken aan deze stenige bodem. Aangeplant in 2003.
- Monastrell 650 meter boven zeeniveau. Witte kalksteen en zandgrond bovenop een laag kalksteen. Extreem kalkrijke bodem, met weinig ijzer maar een goed silicagehalte, waardoor de kalksteen minder actief is en de wortels diep kunnen wortelen. Deze bodem zorgt voor frisheid en mineraliteit. Struikvormige wijnstokken aangeplant in 1968