



## LOS FRAILES MONASTRELL GARNACHA

rood

**LAND VAN HERKOMST :** Spanje

**REGIO :** Terres dels Alforins – zuid-westen van Valencia

**PRODUCENT :** Los Frailes

**DRUIVENRAS :** 60% Monastrell (= Mourvèdre) en 40% Garnacha Tintorera

**BIO :** ja – Demeter gecertificeerd

**AROMA :** Bordeauxrode kleur die een mooie vertaling is van de rijpe rode fruitaroma's. Bosbes, cassis.

**SMAAK :** Zacht, elegant en sappig mondgevoel. Evenwichtig, milde tannines, brede en lange afdronk.

**VINIFICATIE:** Manuele pluk

Elke druivensoort werd apart gevinifieerd. Na een zachte persing, fermenteerde de most in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur. De nafermentatieve maceratie duurde 14 dagen voor Garnacha en 18 dagen voor Monastrell. Monastrell rijpte 8 maanden in betonnen vaten en Garnacha Tintorera 8 maanden in eikenhouten vaten van 225 liter

**BEWAAR POTENTIEEL :** 6 jaar

**SERVEER TEMP. :** 18° C

**WEETJE :**

- Spaanse Monastrell druif werd door de Fransen (door hen Mourvèdre genoemd) naar de Provence (voornamelijk Bandol) gebracht om één van de bekendste roséwijnen ter wereld te produceren.
- Druivenranken op 650 meter hoogte en gemiddeld 25 jaar oud en in bushvine (afzonderlijke ranken die niet geleid worden)
- Bodem van de Monastrell bestaat uit zand en rode en gele kalksteen. Zeer kalkrijke grond, en rijk aan ijzer en magnesium, waardoor de druiven goed rijpen en tegelijkertijd een goede zuurgraad behouden.
- Garnacha tintorera komt van wijngaarden op 680 meter boven zeeniveau.  
Kalksteenbodem op de helling van de berg heeft een robijnrode kleur en is zeer gevoelig voor erosie. De bodem is rijk aan ijzer, waardoor oxidatie de kalksteen een robijnrode kleur geeft: dit effect staat bekend als rubificatie. Deze bodems zijn dieper en poreuzer dan de dolomietbodems, waardoor ze meer water kunnen vasthouden. Dit is essentieel voor een druivensoort als Garnacha Tintorera, die minder goed bestand is tegen droogte dan Monastrell. De druiven zijn afkomstig van 10 jaar oude wijngaarden die in droge omstandigheden worden verbouwd.