



LaFou Els Amelers

Catalunya, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Een ruig landschap met bergpartijen, kleine riviertjes en bossen. De bodem is rijk aan kalk en leisteen en heeft een ondergrond van klei. De winters zijn zeer koud, de zomers heet en droog en het waait vaak hard.

VINIFICATIE: De wijn rijpt zes maanden op zijn gistcellen. 10% van de wijn rijpt vier maanden in licht getoaste eikenhouten vaten (300L) voor meer complexiteit en structuur. Daarna wordt die 10% weer aan de overige wijn toegevoegd.

DRUIVEN: garnatxa blanca (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

GEUR & SMAAK: Complexe wijn met aroma's van citrus (grapefruit en citroen), verse peer, nectarine, abrikoos, jasmijn, amandelen, venkel en groene thee. De volle structuur is perfect in balans met de mooie zuurgraad en de afdronk is opvallend lang.

SERVEERSUGGESTIE: Geweldig bij spaghetti vongole of kip uit de oven met mediterrane kruiden.

WEETJE: 'Amelers' betekent amandelbomen in het Catalaans; ze staan in Terra Alta rond veel wijngaarden.

CLF
LAFOU CELLER



In 2007 startte Ramón Roqueta een persoonlijk project: Celler LaFou in Terra Alta, het zuidelijkste puntje van Catalunya. Dit is een van de meest authentieke kwaliteitswijngebieden in Spanje. Het heeft een lange wijnbouwgeschiedenis, eigen druiven én een enorm potentieel. De wijngaarden van LaFou beslaan zestig hectare en liggen op een hoogte van 350-500 meter. De bodega ligt op de gerenoveerde binnenplaats van een prachtig herenhuis uit de achttiende eeuw aan het centrale plein van het dorp Batea. Ooit stond hier een olijmolen en ook was er een wijnopslagplaats. De combinatie van de historische elementen in het herenhuis en de uiterst moderne wijnkelder geeft de essentie weer van zowel Celler LaFou als van Terra Alta als wijngebied: traditie en authenticiteit gaan hand in hand met de nieuwste wijnbouw- en vinificatietechnieken. Ook het ideale terroir en als gevolg de lage opbrengsten per hectare zorgen voor geconcentreerde wijnen met veel smaak.