



Cérvoles Garnatxa

Costers del Segre, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Een warm klimaat. De druiven groeien op Mountain Viticulture op ongeveer 800 meter hoogte. De bodem is rijk aan klei en leem op een laag van kleine steentjes die het water goed doorlaten.

VINIFICATIE: Deze wijn is op het fruit gemaakt, gedeeltelijk zijn de hele trossen gevinifieerd. Daarna op grote Franse eikenhouten tonnen van 4.000 liter gerijpt om de wijn zijn innemende karakter te geven.

DRUIVEN: garnacha

GEUR & SMAAK: Een volle fruitexplosie met smaken van aardbei, zwarte bessen en bramen. In de afdrank een kruidige ondertoon. Drink de wijn licht gekoeld tussen de 12 en 16 graden.

SERVEERSUGGESTIE: Deze wijn vormt een perfecte combinatie met confit de canard of Aziatische gerechten waar een klein zoetje in voorkomt.

WEETJE: De wijnen van Cérvoles worden onder andere geschonken bij El Celler de Can Roca ***, uitgeroepen tot beste restaurant ter wereld 2013.



Cérvoles Celler ligt in de minder bekende Costers del Segre, zo'n 120 kilometer westelijk van Barcelona. De wijnstreek is verdeeld over zeven verschillende gebiedjes met elk hun eigen klimatologische omstandigheden. De wijngaarden van Cérvoles liggen op zo'n 700 meter hoogte. De nachten zijn koel en de wijnen hebben dus veel frisheid. Cérvoles Celler is onderdeel van de Spaanse organisatie die zich inzet voor de "vinos de pago": single estate wijnen, gemaakt van druiven van een specifiek perceel en waarin het terroir maximaal tot uitdrukking komt. 'Cérvoles' betekent rendier in het Catalaans, vandaar de rendieren op het etiket. Rendieren komen in deze omgeving heel veel voor. Cérvoles werkt zo duurzaam mogelijk, zowel in de wijngaarden als de wijnkelder.