



## Tres Priors Macabeo/Parellada

Catalunya, Spanje

**KLIMAAT & TERROIR:** De bodems in het centrale deel van de regio Conca de Barberà zijn rijk aan kalk en kunnen ook klei bevatten. Er zijn rivierterrassen onder het oppervlak van de bodem en er is leisteen aan het meest westelijke uiteinde van de regio.

**VINIFICATIE:** Beide druivenvariëteiten zijn apart gevinifieerd en gisten ook afzonderlijke in roestvrijstalen tanks.

**DRUIVEN:** macabeo (85%), parellada (15%)

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 12,50%

**GEUR & SMAAK:** In eerste instantie valt het volume van de macabeo op, die is geoogst op het ideale moment van rijping. Parellada brengt vervolgens frisheid, structuur en elegantie in. De heeft tonen van wit fruit en steenfruit.

**SERVEERSUGGESTIE:** Heerlijke aperitiefwijn, met en zonder lichte hapjes, salades, rijstgerechten en visgerechten.

**WEETJE:** De naam is geïnspireerd op de cisterciënzeroute die de drie grote cisterciënzerkloosters in Catalonië met elkaar verbindt; dat van Santa María de Poblet (Conca de Barberà), Santes Creus (Alt Camp) en Vallbona de les Monges (el Urgell).

/ROQUETA/origen/  
vicultors des de 1890



De geschiedenis van Roqueta Origen gaat 120 jaar en 5 generaties terug. Het wijnhuis in Manresa werd opgericht in 1898 door Ramón Roqueta Torrentó, een ondernemende en vindingrijke zakenman. Waar familiebedrijven - ook in de wijnbouw - doorgaans kleinschalig beginnen, neemt het succes soms een vlucht en groeien ze uit tot grote bedrijven met vele hectares aan wijngaarden en meerdere wijnkelders in verschillende herkomstgebieden. Het Catalaanse Roqueta Origen is daarvan een goed voorbeeld. De wijnen waren na de oprichting zo populair dat het bedrijf zich gaandeweg uitbreidde met domeinen in verscheidene delen van Catalunya. De familie Roqueta is desondanks altijd trouw gebleven aan de tradities van hun geboortestreek en heeft deze zelfs nieuw leven ingeblazen. De wijnen hebben een modern, fruitig karakter en zijn gemaakt van authentieke druiven uit de streek. In iedere fles is de specifieke herkomst terug te proeven.