

## Terra de Cuques Negre 2021 Terroir al Límit - 75 cl.



Terra de Cuques Negre weerspiegelt het terroir van het dorp Torroja. De Carinyena, op een llicorella bodem aangeplant, geeft de structuur, de ruggengraat en de aciditeit, terwijl de uit klei afkomstige Garnacha de elegante expressie en rood fruit brengt. De wijnstokken zijn tussen 25 en 40 jaar oud en staan op 300 à 350m hoogte aangeplant.



### Vinificatie

Biodynamisch. Na de manuele pluk worden de druiven niet ontritst en met hele trossen gevinifieerd in een betonnen cuve. Er wordt dagelijks geproefd en wanneer er genoeg tannine uit de rist geëxtraheerd is, wordt er geperst en gaat de vinificatie verder zonder de trossen. Geen remontages of pigeage tijdens de gisting. Volledig non-interventionistisch. Zo kan men een dergelijke finesse in de Priorat bekomen. De élevage van 14 maanden gebeurt in deels betonnen cuves en deels in Stockinger foeders.



### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023  
Op zijn top: 2026-2028  
Te drinken tot: 2030



### Serveren

Serveren in een groot glas met een brede opening bij 18°C



### Proefanalyse

Overweldigend rood en zwart fruit in de neus, met een fraaie en discrete minerale ondertoon. Heerlijk sappig, evenwichtig, dens en expressief zonder op extract te gaan. Fijne zuren die een frisse toets brengen bij het krokante fruit van de wijn. Mediterraan kruidig, schitterende lengte en een prachtige exponent van de wijnen uit Torroja. Priorato met een gezicht van verfijning en complexiteit helemaal niet op extractie of densiteit gemaakt. Expressie van de wijngaard staat hier telkens centraal.



### Wijnstijl:

Mediterraan, elegant en gastronomisch



### Assemblage

Cariñena (50%), Gamatxa (50%)



### Regio:

Catalunya



### Appellatie:

D.O.Q. Priorat



### Wijndomein:

Terroir al Límit

### Beschrijving domein

Terroir al Limit maakt, zoals zijn naam het zelf zegt, wijnen met het terroir als belangrijkste uitgangspunt. Ze zijn gevestigd in het dorpje Torroja en werken meer dan veel andere domeinen met Carinyena. Ze werken biodynamisch in een stijl die werkelijk uniek is.



Biodynamisch