

Planella 2022

Celler Joan d'Anguera - 75 cl.

La Planella is een 9 ha grote noordelijk gerichte wijngaard op krijt & kalksteenrijke bodem. De naam doet denken aan een vlakke, wat in de realiteit niet zo is. La Planella is een wijngaard met terrasbouw. De stokken zijn 15 à 50 jaar oud. Rendement van 1500-2000 kg/ha.



Vinificatie

Non-interventionistische manier van vinifiëren. Alles biodynamisch. Enkel autochtone gisten. Grootste gedeelte van de druiven wordt vergist in hele trossen zonder te ontristen. Elevage van 14 maanden op heel oude Franse eiken vaten. Niet geklaard, noch gefilterd.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2026-2029
Te drinken tot: 2034



Serveren

18°C in een groot glas, decanteren de eerste 3 levensjaren na botteling.



Proefanalyse

Zeer zuiders gekruid, rijp boeket met dito aanzet in de smaak. In zijn jeugdijaren kunnen de looizuren nog wat op de voorgrond staan. Hierachter schuilt echter een subtiel mineralig karakter met kers en granaatappel met behoorlijk wat dichtheid. Uitgesproken rijpe geuren, chocolade en koffie, idem in de smaak. Zeer mondvullend, rijpe tannine en mooie Carignan-structuur. De vatrijping is ondersteunend en domineert het fruit niet. Vlezig karakter.



Wijnstijl:

Mediterraan, elegant en mineralig



Assemblage

Carinyena (50%), Garnatxa (50%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O. Montsant



Wijndomein:

Celler Joan d'Anguera

Beschrijving domein

De pioniers van de Montsant-appellatie. De twee broers Josep en Joan hebben sinds 2008 het roer resoluut omgegooid en zijn volledig overgeschakeld op biodynamie. Hun wijnen zijn nu veel lichter en eleganter dan vroeger.



Biodynamisch