

## El Templari 2022 Celler Bàrbara Forés - 75 cl.



Hier wordt vooral nadruk gelegd op finesse. Op het etiket wordt dan ook niet "vi negra" gebruikt zoals normaal in het Catalaans wordt gedaan voor rode wijn, doch "vi vermell", wat eigenlijk "lichtrode" wijn betekent. Deze wijn betekent ook de recuperatie van de Morenillo, die sinds deze wijn terug wat meer wordt aangeplant in de regio, ook door andere domeinen.



### Vinificatie

Maceratie en fermentatie in inox gedurende 21 dagen met autochtone gisten. 9 maanden elevage in klei amforen.



### Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024  
Op zijn top: 2026-2028  
Te drinken tot: 2032



### Serveren

18°C In een groot wijnglas. Decanteren in de eerste 3 jaar na botteling.



### Proefanalyse

Bourgondische kleurintensiteit met zeer uitnodigende aroma's. Eerste indruk is dat van een totaal andere stijl dan de andere wijnen van het wijnhuis. Templari kent een sterk mineralig/kalksteen karakter met frisheid onderbouwd. Deze wijn trekt de aandacht door zijn finesse, veel fruit type kersen en krieken, fris zuurtje en mineralige onderbouw. Frisse elegantie vanuit de meest zuidelijke en warme D.O. van Catalunya.



### Wijnstijl:

Mediterraan, elegant en mineralig



### Assemblage

Morenillo (100%)



### Regio:

Catalunya



### Appellatie:

D.O. Terra Alta



### Wijndomein:

Celler Bàrbara Forés

### Beschrijving domein

Eén van de pioniers van DO Terra Alta, een kleine denominatie van Catalonië in het binnenland, ten zuiden van de Ebro-rivier. Mari Carme Ferrer, Manuel Sanmartín en Pili Sanmartín geven een nieuw leven aan de Garnatxa Blanca, Morenillo en Garnatxa negra.



Biologisch