

Terra de Cuques blanc 2022 Terroir al Límit - 75 cl.

De vin village van Terroir al Limit in het wit. Bestaat hoofdzakelijk uit de Mediterrane en kruidige Pedro Ximénez, aangevuld met een ietsje Moscatel de Alejandria. Mineralige verfijning ten top !



Vinificatie

De Pedro Ximénez werd geperst in een oude verticale pers. De druiven worden zachtjes met de voeten gekneusd gedurende één uur, waarbij de pers zachtjes gevuld wordt met de niet ontriste druiventrossen, waarna er zachtjes geperst wordt. Gedurende het hele proces is er een interactie tussen extractie, oxidatie en maceratie, die deze wijn zijn specifieke expressie geeft. De Muscat wordt identiek gevinifieerd als rode wijn volgens een oude techniek, ontwikkeld in Bourgogne. Hele niet ontriste trossen worden in bakjes van 10 kg zachtjes in houten fouders gelost. Als het vat vol is, wordt het bedekt en wordt er gewacht op een spontane gisting met enkel de autochtone gisten. Na gisting wordt er geen pigeage of remontage gedaan. Na de gisting, worden de druiven geperst en wordt al de schillen weggenomen van de hele trossen, waarna deze opnieuw worden vergist voor een 2e gisting zonder de schillen.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2023
Op zijn top: 2024-2025
Te drinken tot: 2027



Wijnstijl:

Mediterraan, fris en gastronomisch



Assemblage

Pedro Ximénez (90%),
Moscatel de Alejandria (10%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O.Q. Priorat



Wijndomein:

Terroir al Límit



Serveren

Best karaffen. Langzaam in een groot glas schenken op een temperatuur van ongeveer 14°.



Proefanalyse

Zeer mineralige aanzet. Mediterraan, kruidig met een hint van steranijs en groene kruiden. Zeer fijn, met ultra-elegante tannines. Perfect fijne textuur. Mooie lengte met veel terroirexpressie.

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