

Embruix 2021 Vall Llach - 37,5 cl.



De Embruix wordt hoofdzakelijk gemaakt van de jonge aanplant van midden jaren 90. Soms wordt een deel van de Grenache of Carignan vieilles vignes gebruikt, maar het hoofddoel van deze wijn is vooral behagen. En dat lukt hem als de beste. Dit is een wellustige fruitbom die zeer goed scoort op gebied van prijs/kwaliteit. Zijn naam betekent 'behekst', en dat is wat er gebeurt als je deze wijn drinkt. Ongeveer 70.000 flessen productie.



Vinificatie

Maceratie van 17 dagen tussen 25-29°C met dagelijkse pigeages en beperkte remontages. Malolactische gisting voor 50% op inox en 50% op vat. Rijping van 15 maanden in Franse eikenhouten vaten, de helft nieuw en de andere helft van het 2e jaar.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2025-2027
Te drinken tot: 2031



Serveren

18°C.



Proefanalyse

Bijna inktzwart van kleur. In de neus zwart fruit, zwarte kersen, mineralen, chocolade, vanille, animale toetsen. In de mond een ware fruitbom met veel van alles: kracht, mondvulling, sappige fruittanine, vlezigheid en een geweldig geïntegreerde vatrijving. Een wijn die bulkt van de zon en de rode vruchten, heel mediterraan. Voor bij het stevige vleeswerk.



Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en mineralig



Assemblage

Merlot (28%), Garnatxa (27%), Cariñena (21%), Cabernet Sauvignon (12%), Syrah (12%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O.Q. Priorat



Wijndomein:

Vall Llach



Biologisch

Beschrijving domein

Zanger Lluís Llach in tandem met oenoloog Albert Costa. De perfecte balans tussen de expressie van het Priorat-terroir en hun sociaal engagement voor het dorpje Porrera. Een voorbeeld van samenwerking voor de samenleving die er haar vruchten van plukt.