

Colors Negre 2022 Cérvoles - 75 cl.



De aanplant van de garnatxa dateert van de jaren 60 en 70 volgens het gobeletsysteem. De overige variëteiten werden op het einde van de jaren 80 aangeplant volgens het leisysteem (dubbele guyot). De wijngaarden zijn zuidwestelijk georiënteerd en krijgen hierdoor vele uren zon, om tijdens de oogst (van eind september tot begin november!) mooie en perfect rijpe druiven af te leveren. Enkele weken voor de oogst worden de minder bedeelde trossen verwijderd (vendange verte). Totale productie van 36.000 flessen.



Vinificatie

Maceratie en alcoholische gisting in inox cuves aan 28°C gedurende 25 dagen. Vervolgens een rijping van 12 maanden, deels op nieuwe Franse eiken (Allier) vaten en tweedejaars vaten. Voor een deel van de garnatxa wordt heel beperkt Amerikaanse eik gebruikt.



Bewaarpotentieel

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



Serveren

18°C In een groot glas, decanteren de eerste 4 jaren.



Proefanalyse

Zeer donker van kleur. Zijn mediterrane afkomst wordt duidelijk in de geur, rood fruit afgewisseld met een roosterige toets. In de smaak treffen we naast dit mediterrane een verrassende frisheid en evenwicht: een grote en smakelijke wijn met body. Te omschrijven als een samensmelting van een zonnig mediterrane klimaat en een fris continentaal karakter, eindigend met rijpe fruttannines, structuur en persistentie.



Wijnstijl:

Mediterraan, fruitig en eenvoudig



Assemblage

Cabernet Sauvignon,
Garnatxa, Merlot



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O. Costers del Segre



Wijndomein:

Cérvoles

Beschrijving domein

Het prestigeproject van Castell del Remei. Hier wordt het beste van de appellatie Costers del Segre gemaakt. Meer mediterrane van stijl dan de wijnen van Castell del Remei.



Biologisch