

Kyrie 2019 Clos de l'Obac - 75 cl.

Een heel aparte witte Spaanse wijn, gemaakt van de typische druivensoorten uit Priorat. Geen spek voor elke bek, maar wel zeer authentiek van stijl!



Vinificatie

De assemblage van de Usatges wordt gemaakt van het aandeel druivensoorten die men niet nodig heeft om de witte Kyrie te maken, een topwijn. Een élevage van ongeveer 6 maanden volgt.



Bewaarpotentieel

vanaf : 2021
op zijn best : tussen 2024-2026
Tot : 2029



Serveren

Fris serveren. Mag gekaraffeerd worden.



Proefanalyse

Een zeer specifieke neus van patisserie, frangipane, marsepein en groene kruiden. Vettig in de mond, met een mooi volume en lange afdronk.

Beschrijving domein

Bij Clos de l'Obac, van de familie Pastrana & Jarque, werd de "Nieuwe Priorat" geboren. Zij waren de eersten om in Priorat te geloven en als pionier in 1979 te starten. In 1991 kwamen dan de eerste wijnen (jaargang 1989) van Clos de l'Obac en 4 andere wijnhuizen op de markt. Dit huis staat voor de klassieke Priorat, hun wijnen met materie en uitzonderlijk bewaarpotentieel: Miserere en Clos de l'Obac.



Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en mineralig



Assemblage

Garnatxa blanca (40%),
Macabeu (40%), Xarel.lo
(16%), Moscatel de Alejandria
(4%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O.Q. Priorat



Wijndomein:

Clos de l'Obac



Biologisch