

Arbossar 2021 Terroir al Límit - 75 cl.



Deze wijngaard was een ontdekking voor Dominik, hij heeft het potentieel van deze unieke wijngaard gezien. Gelegen op 350 à 400 meter hoogte en noordelijk gericht, een perceel van 1,6 ha met wijnstokken die aangeplant werden in 1910. Deze wijngaard behoort tot de oudste in de Priorat! De bodem is de typische Llicorella, de lokale leisteen, samen met graniet.



Vinificatie

Biodynamisch. Na de manuele pluk worden de druiven niet ontritst en met hele trossen gevinifieerd in een betonnen cuve. Er wordt dagelijks geproefd en wanneer er genoeg tannine uit de rist geëxtraheerd is, wordt er geperst en gaat de vinificatie verder zonder de trossen. Geen remontages of pigeage tijdens de gisting. Volledig non-interventionistisch. Zo kan men een dergelijke finesse in de Priorat bekomen. De élevage gebeurt daarna net zoals de vinificatie in beton, dit gedurende 16 maanden.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2026
Op zijn top: 2030-2034
Te drinken tot: 2036



Serveren

In een bourgogneglas op 16°C



Proefanalyse

De wijn is heel aromatisch in de neus met rood en blauw fruit en bedwelmende kruiden zoals rozemarijn en salie. De noordelijke expositie zorgt voor een heel krokante structuur en aroma's in de Priorat context. Strak en heel precies in de mond, met veel fraîcheur, edele doch jeugdige tannines en een lange afdronk. Lang bewaarpotentieel, wie even wacht en deze wijn in zijn kelder vergeet wordt zeker beloond!



Wijnstijl:

Mediterraan, elegant en mineralig



Assemblage

Cariñena (100%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O.Q. Priorat



Wijndomein:

Terroir al Límit



Biodynamisch

Beschrijving domein

Terroir al Límit 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.