

## Cérvoles Negre 2018 Cérvoles - 150 cl. (Magnum)



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). 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 tweedeaars vaten. Voor een deel van de garnatxa wordt heel beperkt Amerikaanse eik gebruikt. Totale productie van 36.000 flessen.



### Vinificatie

12 maanden op Franse eik.



### Bewaarpotentieel

Bewaarwijn, heeft enkele jaren nodig in de fles. Vanaf het 3e levensjaar toegankelijk met een bewaarpotentieel van 7 jaar.



### Serveren

18°C In een groot glas. Decanteren in de eerste 4 jaar.



### 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 fruijtannines, structuur en persistentie.



### Wijnstijl:

Mediterraan, stevig en gastronomisch



### Assemblage

Ull de Llebre (68%), Garnatxa (26%), Cabernet Sauvignon (6%)



### 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 stijl dan de wijnen van Castell del Remei.