

Nus 2016 Mas d'en Gil - 37,5 cl.

Dolç-wijnen worden in Priorat al eeuwen gemaakt. Nus is een moderne variant op de vroegere Rancio dolç-wijnen.



Vinificatie

Het suikergehalte wordt in de druif opgetrokken op natuurlijke wijze. Hiervoor gebruikt men op Mas d'en Gil verschillende technieken om van daaruit het beste te kunnen destilleren met de jaren: late oogst aan de stok, rijpe druiven laten drogen op een warme plaats of op matten in de zon (passerillage), indrogen aan de stok. Alcoholische gisting verloopt in kleine tot zeer kleine vaten (50 liter – 20 liter) gemaakt van verschillende houtsoorten (accacia, kers, eik). De uiteindelijke assemblage geeft deze complexe nectar die enkele jaren nodig heeft om zijn werkelijke aard te tonen. 16% natuurlijk alcoholgehalte zonder mutatie.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2020
Op zijn top: 2024-2031
Te drinken tot: 2036



Serveren

15°C in een groot wijnglas.



Proefanalyse

Dieproud en jong. Zonnig, heel veel rijp zwart fruit en zoete kers met een discreet kruidige sluier en toetsen van de vatrijping. Het smaakprofiel schippert tussen zoet rijp fruit en wat overrijpe druiven. Dichtheid, lengte en restsuikergehalte, heel evenwichtig en in een vineuze stijl. Het potentieel proef je door zijn nog heel gespannen en complexe structuur. Wijn met 16% natuurlijk alcoholgehalte dat mooi geïntegreerd is en nauwelijks opvalt.



Wijnstijl:

Rood zoet stevig



Assemblage

Garnatxa (80%), Syrah (10%), Viognier (10%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O.Q. Priorat



Wijndomein:

Mas d'en Gil

Beschrijving domein

Mas d'en Gil is een van dé historische wijndomeinen in Priorat gekend om hun arsenaal aan goed gelegen wijngaarden. De familie Rovira heeft in 1998 het domein van zijn ondergang weten redden en laat het vandaag terug schitteren met respect voor de tradities van viticultuur en vinificatie.



Biologisch