

El Quintà 2021 Celler Bàrbara Forés - 75 cl.

Sélection des meilleures grappes dans les parcelles de vieilles vignes (vignobles El Grau, Carrascal en La Cometa), soit 2 hectares au total. Production : 5000 bouteilles.



Vinification

Macération pelliculaire durant 24 heures, suivie d'une fermentation alcoolique en fûts neufs d'Allier. Elevage de 6 mois sur les lies avec bâtonnage.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2024
Optimum: 2025-2028
A boire jusqu'à: 2031

Le plus haut niveau d'expression dans les premières années après la mise en bouteille. Avec le temps, le Grenache blanc blanca révèle un caractère légèrement oxydatif et des arômes de noisettes.



Servir

Servir à 12° dans un grand verre.



Analyse des essais

Robe d'un jaune profond. Nez d'une grande richesse aromatique où dominent des notes de poire et des notes grillées. L'attaque en bouche est solide, impressions de fruits blancs juteux, légère acidité et finale persistante, très sèche, avec des notes de noisettes et une pointe de minéralité. Se marie parfaitement avec les plats de poisson classiques, viandes blanches et surtout fromages genre Comté.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et gastronomique



Assemblée

Garnatxa blanca (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O. Terra Alta



Domaine viticole:

Celler Bàrbara Forés

Description domaine

Cette cave est un des pionniers de la DO Terra Alta, une petite appellation de la Catalogne intérieure, au sud de l'Ebre. Mari-Carme Ferrer a remis en lumière le grenache blanc, ainsi que le Morenillo, en rouge. Au sommet de sa DO.



Biologique