



Wijnfiche

Celler Balart – Amfora Blanc | Doc Terra Alta Garnatxa Blanca Spanje (CATALUNA) – 2022

Domein

Celler Balart

In 2002 startte Marc met een eerste wijnbouwproject in de voormalige familiewoning van zijn grootouders, gelegen in het historische centrum van Gandesa (Catalonië). De eerste 9 jaren deed hij alles alleen en maakt hij slechts 1 soort wijn: de Borretes, een monocépage van Carignan. In 2011 sloot Lluís zich aan bij het project en legden ze de grondvesten voor Celler Germans Balart. Ze begonnen met het produceren van Garnacha wijn en het oorspronkelijke, kleinschalige project van Marc bereidde zich uit. Door deze groei werd in 2020 fors geïnvesteerd in nieuwe infrastructuur om te voldoen aan de hedendaagse normen. Momenteel focust Marc zich op de wijngaard en neemt Lluís het werk in de wijnkelder en het commerciële gedeelte voor zijn rekening.

Vinificatie

Manuele oogst in fruitkratten van 20 kg. Fermentatie volledig op inoxen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 15 °C. Rijping voor 4 maanden op amforen.

Smaak

Een heldere, goudgele fonkeling in het glas. Complementaire aroma's afkomstig van de Grenache druiven (appel, perzik en banaan) en de minerale smaken van de rijping op amforen. Een gulzig mondgevoel onderbouwd door geïntegreerde zuren.

Gerechten

Pizza - met zeevruchten en tonijn | Risotto | Vis - forel

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Grenache blanc

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Mineralig strak

