



Wijnfiche

Domini de la Cartoixa – Galena | Priorat DOCa | BIO Espagne (CATALUNA) – 2018

Domaine

Domini de la Cartoixa

De gronden van Domini de la Cartoixa (El Molar) waren in de Middeleeuwen nog eigendom van de Kartuziermonniken van Scala Dei Priory. Zij promootten de wijnbouw en verspreidden een soort van spiritualiteit die vandaag de dag nog steeds in de oude wijngaarden voelbaar is. Nu is het domein in handen van de Pérez-Dalmau familie. De productie van de druiven is redelijk laag omdat ze authentieke topwijnen op traditionele wijze willen maken.

Vinification

Raisins provenant de cinq de nos quatorze parcelles de vignes en agriculture biologique, en fonction du type de terrain et de l'adaptation de la vigne à celui-ci. Sélection manuelle rigoureuse des raisins qui arrivent au chai dans des conditions sanitaires parfaites. La fermentation et la macération de chaque variété ont lieu séparément, dans des cuves en acier inoxydable. Ensuite, les peaux sont délicatement pressées pour poursuivre la fermentation malolactique. Enfin, les différentes variétés sont assemblées avant d'entrer en fûts. Vieillessement pendant 12 mois en fûts de chêne français (90%) et américain (10%) et 24 mois en bouteille.

Dégustation

Galena est un vin à la couleur rouge cerise intense, où nous voulons exprimer ce qu'est notre territoire. Il possède une composante minérale importante et toujours présente, qui lui apporte de la fraîcheur. Il présente une remarquable complexité aromatique et une grande richesse de nuances, où prédominent les arômes balsamiques et les fruits noirs secs, ainsi que les confitures, avec de légères touches d'épices noires. En bouche, il est très gras et frais, avec une première attaque puissante mais douce, mettant en valeur les arômes d'épices noires et de minéralité.

Mets adaptées

Viande - rouge | Canard | Fromage | Champignons des bois | Pigeon

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Garnacha (35%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (25%), Cariñena (15%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

