



SAUTER

WIJNEN



Mas d'en Blei Petit Blei 2020 Priorat DOC

Kleur

Robijnrode kleur waar de houtrijping geen vat op lijkt te hebben gehad (vrijwel geen verkleuring door de rijping op hout).

Neus

Vriendelijke en zeer uitnodigende eerste indruk. Geen massief hout in de neus, juist volop ruimte voor rode en zwarte vruchten (vers en confiture) en een zekere bloemigheid (viooltjes). Ook zwarte thee en zoethout. Pas na fors zuurstofcontact komen er wat sporen van de houtlagering naar voren in de vorm van cederhout en vanillemerg.

Smaak

Voor dit type wijn een vrij ranke aanzet; knap hoe in dit warme klimaat de frisheid is behouden. Goede zuren, in eerste instantie wat drogend in de mond, maar de genereuze sappigheid waar de wijn over beschikt, compenseert dat heel behoorlijk. Krokant sappige tannines, gezegend met een zekere vlezigheid. Wijn met een bite, maar geen ordinair wedstrijdbeest.

Bodem

De bodem kent een vulkanische oorsprong en bevat grote hoeveelheden llicorella (leisteel) en mica. Groot voordeel van deze bodem is dat de warmte van de zon wordt opgeslagen in het gesteente. Nadeel is dat de wortels van de druivenstokken hun uiterste best moeten doen om hun weg te zoeken door een 50 cm dikke toplaag van bikkelharde leisteel. Pas daaronder zijn vocht en voedingsstoffen te vinden.

Vinificatie

Herbiciden en pesticiden worden gemeden, er wordt alleen gebruik gemaakt van wilde, druifeigen gisten en de druiven worden geperst met een 19e eeuwse (!) druivenpers. Logischerwijs wordt er handmatig geoogst, de druiven van de verschillende percelen vergisten apart en voor de barriques worden uitsluitend de beste tonneliers benaderd. Zes maanden houtrijping en aansluitend nog enkele maanden rijping op fles na de botteling.

Culinair

Zeer de moeite waard om eens te schenken bij mar y montaña. Letterlijk: zee en bergen, de Spaanse variant van surf 'n turf. In Spanje doorgaans een combinatie van (rivier)kreeft of grote garnalen, geserveerd met biefstuk of gevogelte.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

14%

Inhoud

0,75