



SAUTER

WIJNEN



## Mas d'en Blei Blei 2017 Priorat DOQ

### Kleur

Rijke, "dikke" kleur. Massief zwartrood met een natuurlijke ontwikkeling door de houtrijping.

### Neus

Een weelde aan rijpe, tot zeer rijpe rode en zwarte vruchten (geweekte, zwarte kersen met pit), delicaat omlijst door de aroma's van het allerbeste hout: vanille, ceder en havanna-tabak

### Smaak

Gespierde materie met een nauwelijks in toom gehouden dynamiek. Uitgesproken vruchtvlezig en voorzien van een bewonderenswaardige frisheid. Krachtige, maar prachtig gepolijste karakter-tannines. De wijn blijft verbazingwekkend jeugdig. De lichte stroefheid zorgt voor extra spanning en contrasten, en belooft een briljant bewaarpotentieel. Nu nog een beetje een ruwe bolster, maar het is duidelijk dat we over enkele jaren pas echt gaan ontdekken wat deze grote, rode wijn in zich heeft.

### 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

Handmatige oogst in kistjes van 10-15 kg. Selectie van de trossen en daarna, na het ontstelen, een tweede selectie van de vruchten. De verschillende rassen worden separaat verwerkt en gevinifieerd. Koude inweking gedurende 24 uur voorafgaande aan het gistingsproces. Autochtone gisten. Lange en trage gisting van 20 tot 24 dagen met dagelijkse doorbreking van de druivenkoek (pigeage). Rijpingsproces op zacht gebrande vaten van Frans eikenhout (225 l). Vervolgens rijping op fles gedurende 12 maanden voordat de wijn de markt op gaat..

### Culinair

Groot culinair potentieel! Gerijpte cote à l'os, alle wild van haas (à la royale) tot ree en van eend/duif tot wildzwijn.

### Druif/Druiven

60% Garnacha, 30% Cariñena en 10% Cabernet Franc

### Bruikbaar

2024

### Houdbaar

2038

### Alcohol percentage

14%

### Inhoud

0,75