

Naam van de wijn : El Cel (“de hemel” in het Catalaans)

Producent : Mervm Priorati – Viticultura Heroica

Herkomstbenaming : Priorat D.O.Q

Druivenras(sen) : Garnacha 40%, Samsó (carignan) 15%, Syrah 30% en Cabernet Sauvignon 15%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf : Priorat is één van de ruigste wijngebieden van Spanje, gelegen in ‘Catalonia’ even ten westen van de stad Tarragona. Het heeft over de afgelopen decennia een enorme kwaliteitsvlucht gemaakt en behoort tot Spanjes beste rode wijn gebieden. Mervm Priorati s’ vooruitstrevende werkwijze en filosofie geeft wijnen die dit reflecteren. Hun missie is wijnen te produceren met een groot karakter, die nieuwe zintuigsensaties brengen en tevens nagalmen in ons geheugen, tot lang nadat de wijn is genoten. Dit komt tot stand door de terrasvormige wijngaarden en hun druivenstokken en de mensen die ze bewerken, met respect te behandelen. Priorat kent een zeer heuvelachtig en zeer rots en steenachtig terrein, lokaal ‘licorella’ of ‘lacorella’ genoemd. In combinatie met het warme klimaat geeft dit lage opbrengsten en minder uitbundige blad en druivengroei. De druivenstokken gaan tot wel 15 meter diep de bodem in op zoek naar voedingsstoffen. Hierdoor hebben ze minder last van warmte stress en groeien in optima forma.



Vinificatie (wijnbereiding) : de druiven zijn afkomstig van hun hoogstgelegen wijngaarden die tussen de 16 en 104 jaar oud zijn. Ze rijpen daar dicht bij ‘the sky’ wat langzamer maar leveren diepere verfijndere karakteristieken. Ze worden handmatig geoogst in kratjes van 20 kilogram. Zo komen ze ongekneusd aan in het wijnbedrijf. Het rendement is laag en bedraagt circa 18 hectoliter per hectare. Nadat de druiven zijn ontsteeld volgt er een temperatuurgecontroleerde vergisting en maceratietijd op roestvaststaal van circa drie weken. Na een zachte persing volgt de tweede malolactische gisting (hier wordt harder appelzuur omgezet in zachter melkzuur) op nieuwe 225 liter vaten van Frans eiken. Vervolgens een rijping op deze vaten van 14 tot 18 maanden. Daarna de botteling zonder klaring en filtering. (zo dragen alle stoffen bij aan de complexiteit van de wijn. Na verloop van tijd kan er wel wat bezinsel ontstaan. Laat hiervoor het laatste halve glasje in de fles).

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit : diepe bijna ondoorzichtige kersenrode kleur met een dun paars randje. Intense delicate neus met veel donkerrood fruit als kers, blauwe bessen en cassis naast verleidelijke kruidige en subtiel rokerige tonen van de houtrijping. Breed, fris en zwoel in de aanzet met een fluwelige maar goed gestructureerd smaak met minerale tinteling. Rijkfruitig met indrukken van pruim, zwarte kersen en cassis en daar doorheen expressieve smaken als chocolade, drop en truffel van de houtlagering. Een complex geheel met rijke maar elegante ronde tannines en een sappige, fluwelige lange finale. Serveren: 17 a 18°C. Bewaren: binnen 10 a 15 jaar na de oogst drinken. Wel koel en donker bewaren. (maar 2000 flessen van gemaakt).

Culinair advies : Smaakrijke gerechten als haas, wild konijn, reerug maar ook stoofschotels van vlees of gevogelte, geroosterd of gegrild lams- of varkensvlees met een mooie rode wijnsaus en gerijpte, harde Spaanse kazen.

Smaaktype : Volle body, zeer aromatisch, met houtrijping.

Glasadvies: Riedel Syrah