

LO MON MAGNUM

Het liefdesverhaal tussen de Catalaanse familie Vives en Priorat begint pas echt in 2004. Na een heerlijke lunch in restaurant El Cairat in het gezellige Falset raken ze aan de praat met de sympathieke man. Zijn familie heeft enkele 'trossos' te koop. Met de aankoop van deze wijngaarden gaat een jarenlange wens van de familie Vives in vervulling; een wijndomein in het prachtige Priorat. De wijngaarden liggen in Gratallops voor een groot gedeelte rond de beroemde l'Ermita wijngaarden van Alvaro Palacios. Het gebrek aan uitbreidingsmogelijkheden van die onbetaalbare wijngaard heeft wat kwaad bloed gezet bij de buren. Robert Parker: 92/100 Guia Peñin: 93/100

Vinification

Strenge selectie op de tafel bij binnenkomst, ontstelen en kneuzen. Vergisting gedurende drie weken op gecontroleerde temperatuur van 20°C met dagelijks overpompen en pigeage. Houtopvoeding: 12 maanden op Frans eiken; eenderde nieuw, eenderde tweedejaars en eenderde derdejaars.

Smaakimpressie

Verleidelijke neus van een net gebakken pure chocolade soufflé met tonen van geroosterde cacaodoppen, zwarte bessencompote (bramen, bosbes en cranberry), drop en specerijen. Verfrissend is echter ook rabarbercompote, afgerond verfijnd met rode peper en een vleugje kruidnagel. In de mond krachtig maar elegant (sappig), zeker voor Priorat, met weer zwart fruit. De donkere bessenvrucht komt krachtig en rijk tevoorschijn, maar vertoont geen teken van overmatige breedte, maar strekt zich in plaats daarvan op een eenvoudige manier uit. Rijpe tannines geven het stevige lichaam een stevige basis voor een zeer lange tijd.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2015	14.50	1,5 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Trossos del Priorat

Klimaat
Mediterraan
Continentaal

Appelatie
D.O.Ca Priorat

Druiven
Garnacha
Cariñena
Cabernet Sauvignon
Syrah

Domein

Bodem
Leisteen

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Foodpairing
Lamsvlees
Gegrild vlees
Gegrilde courgette en aubergine met gebakken saffraanrisotto
Zoutgebraad van wilde zwijnenschouder met pompoenragout en aardappelrösti
Geroosterde kreeftenstaart met kalfsjus, gegrilde paprika's en gebakken zwezeriken