



DARA

In 1978 begonnen Pere Sangenís en Conxita Vaqué wijnstokken te planten in de verschillende familie-eigendommen van Pere rond het dorp Porrera in DOQ Priorat. We weten dat deze gronden van zijn moeders kant van de familie waren - de Monlleó familie - en dat er al wijnstokken werden verbouwd sinds voor de jaren 1700. Sinds het begin van de 20e eeuw was er de wens om de wijnen te bottelen, maar door sociale en economische problemen in Priorat was dat gewoon niet mogelijk. In 1979 begonnen Pere en Conxita wijn te maken in de kelder op Plaça Catalunya, die de kelder was van Josep Simó, Conxita's grootvader die wijnmaker en wijnverkoper was van 1886 tot aan zijn dood. In deze kelder maakt Pere al sinds 1978 wijn, waarbij hij de oude traditie combineert met nieuwe ideeën. Dochters, Maria en Núria Sangenís delen nu de verantwoordelijkheid voor het maken van goede wijnen met hun vader, Pere. De wijngaarden liggen nu allemaal binnen de grenzen van het dorp Porrera in DOQ Priorat, aangeplant op terrassen en hellingen, allemaal gevormd door de beroemde "llicorella", een zeer leesteenrijke bodem. Deze bodems zijn zeer arm aan organisch materiaal en met het droge klimaat (450mm/18in jaarlijkse regen) zorgt dit voor een sterk gereduceerde productie die resulteert in maximale kwaliteit.

Vinification

Om de beste druiven te produceren, is het nodig de beste bodems te hebben en dat is precies wat wij hebben: bodems die dicht zijn met leisteen (llicorella), zeer doorlaatbaar zijn en naar het zuiden georiënteerd zijn. De invloed van de zeewind (bekend als de garbinada) vermindert de hitte in de zomer, zodat de druiven efficiënt kunnen fotosynthetiseren. Het organische materiaal in de bodem wordt op natuurlijke wijze in stand gehouden met behulp van mest (van schapen) die ertoe bijdraagt dat de wijnstokken in de zomer geen waterstress hebben omdat de grond de vochtigheid kan vasthouden. Alle druivenselectie gebeurt in de wijngaard zoals in de kelder, de druiven komen volledig gezond en klaar binnen. Ontstelen en pletten gebeurt op een zachte, langzame manier om de druiven (of het druivenweefsel) niet te kneuzen. De gisting vindt plaats in de oude ondergrondse tanks die zijn herbouwd met keramische tegels. Tijdens de gistingdagen wordt de temperatuur gecontroleerd en de wijnen die bestemd zijn om te rijpen, ondergaan een maceratie van ongeveer 25-40 dagen, afhankelijk van het jaar. Na de gisting worden de druiven met matige druk geperst op een kleine, verticale pers met een capaciteit van 250 liter en vindt de malolactische omzetting spontaan plaats in de tanks. Voor de rijping van onze wijnen gebruiken wij vaten van 225L gemaakt van Frans Allier eikenhout. Deze worden aangevuld met een zeer klein percentage Amerikaans eikenhout dat is gemaakt van het beste hout dat is geselecteerd en gedurende 30 maanden in de open lucht is gedroogd. De wijnen rijpen tussen 6 en 18 maanden in de vaten tot het moment van botteling, terwijl ze noch gefilterd noch gestabiliseerd worden. We gebruiken nieuwe vaten tot ze ongeveer vijf jaar oud zijn en tijdens de rijping vindt een natuurlijk stabilisatieproces in de vaten plaats, zodat het niet nodig is chemicaliën toe te voegen en het wordt

volledig helder en schoon gebotteld. Eenmaal gebotteld, vindt verdere rijping in de fles plaats tot de wijn op het meest optimale moment om te consumeren wordt bevonden. Productie: 4.500 - 7.000 flessen

Smaakimpressie

Deze Dara toont een diep donker rode kleur. In de neus een goede aromatische intensiteit en concentratie, frisse aroma's van rood fruit, specerijen, zoethout en zachte minerale accenten. In de mond is het een gestructureerde en geconcentreerde wijn, met een goede integratie van fruittonen, aangename fluweelzachte textuur, tonen van romig eikenhout, goede zuurgraad en een lange licht kruidige afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2021	13,50	0,75l

Profiel van deze wijn**Wijnhuis**

Sangenis i Vaques

**Klimaat**

Continentaal

**Appelatie**

D.O.Ca Priorat

**Druiven**

Garnacha

Carignan

**Domein****Bodem**

Llicorella

**Serveertemperatuur**

16°C à 18°C

**Foodpairing**

Lamsvlees

Gebraad

Stoverij

Sharefood