

CORANYA

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 leisteenrijke bodem. Deze bodems zijn zeer arm aan organisch materiaal en met het droge klimaat (450mm jaarlijkse regen) zorgt dit voor een sterk gereduceerde productie die resulteert in maximale kwaliteit. Coranya is de naam van de wijngaard waar deze druiven vandaan komen. Zij selecteren de beste druiven van dit perceel om deze wijn te produceren. De "Coranya" wijngaard is aangeplant door Pere & Conxita in 1978.

Vinification
Wijnstokken van meer dan 40 jaar oud. 12 maanden in vaten van een jaar oud: 85% Frans eiken (Allier), 15% Amerikaanse eik. Niet gefilterd en geklaard. Productie: 4.000 - 5.000 flessen.

Smaakimpressie
Deze 2014 Coranya toont in het glas een diepe kersenrode kleur met paarse randen. In de neus tonen van rijp rood fruit, pruimen en cassis met hints van leer, cederhout, tabak en kruiden. In de mond vol en droog met fluwelen tannines en evenwichtige zuren. Aroma's van leer, rood en zwart fruit, kruiden, aardse tonen en cederhout en een mooie lange en aanhoudende afdronk. Deze wijn is no-nonsense en krachtig en heeft ondanks zijn leeftijd nog steeds levendige zuren.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2017	15.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Sangenis i Vaques

Druiven
Garnacha
Carignan

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Klimaat
Micro-klimaat
Continentaal

Domein

Foodpairing
Rundsvlees
Rundsstoverij
Lamsfilet of - kroontje
Wild

Appelatie
D.O.Ca Priorat

Bodem
Llicorella
Leisteen