

VALL POR

De vallei waarin het dorpje Porrera ligt heette vroeger Vall Por in het Catalaans. Letterlijk betekent dat 'Vallei van de Angst'. In die tijd was het een afgelegen vallei waarin niets groeide en de wind vrij spel had. Vrijwel niet te bereiken en er bevonden zich rovers en wolven. Nu zorgt juist die wind ervoor dat druiven kunnen groeien in dit onherbergzame gebied, waar nu hele mooie wijnen van gemaakt worden. Het wijnhuis van Sangenís i Vaqué ligt midden in Porrera, als eerbetoon aan de oude naam hebben ze besloten deze wijn daarnaar te vernoemen. De Vall Por is op en top Priorat. In eerste instantie voelt de wijn aan als een wat straffe wijn. Maar al heel snel merk je de subtiele smaak die zo kenmerkend is voor Priorat wijnen.

Vinification
Wijngaard 25 jaar geleden aangeplant, al meer dan 200 jaar in de familie. Bewerkt met groot respect omdat we willen dat het op de beste manier ouder wordt. In het proces van omschakeling naar ecologisch. Alle druiven selectie wordt gedaan in de wijngaard. Alles met de hand geplukt. De gisting vindt plaats in de oude ondergrondse tanks die zijn herbouwd met keramische tegels. Tijdens de gistingsdagen wordt de temperatuur gecontroleerd en de wijnen voor de rijping ondergaan 26 dagen maceratie. Na het persen met matige druk op een kleine, verticale pers met een capaciteit van 250 liter en de malolactische conversie gebeurt spontaan in de tanks. De Vall Por heeft 12 maanden gerijpt op eiken vaten, 80% Franse eikenvaten en de overige 20% van Amerikaans eiken en minimaal 6 maanden op fles. Niet gefilterd en geklaard. Oplage: 5000 -7000 flessen Geschikt voor veganisten.

Smaakimpressie
In het glas een diep donker rode kleur. In de neus goede aromatische intensiteit en concentratie, frisse aroma's van bessen, kruiden, zoethout en zachte minerale accenten. In de mond is hij gestructureerd en geconcentreerd, met een goede integratie van fruittonen, tabak, chocolade en gedroogde vijgen en een aangename fluwelen textuur, tonen van romig eikenhout, een goede zuurgraad en een lange licht kruidige afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2024	14.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Sangenis i Vaques

Druiven
Garnacha
Carignan

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Klimaat
Mediterraan
Micro-klimaat

Domein

Foodpairing
Rood vlees
Lam
Stevige gerechten
Gegrild rood vlees
Belegen kazen
Sterksmakende rijstgerechten

Appelatie
D.O.Ca Priorat

Bodem
Leisteen