

CLOS MONLLEO

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) zorgt dit voor een sterk gereduceerde productie die resulteert in maximale kwaliteit.

Vinification

De oogst vindt plaats op het meest optimale moment van rijping met een selectie van de druiven op de trossen als ze van de wijnstokken worden geplukt. 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 gistingsdagen 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 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.

Smaakimpressie

Diep kersenkleurig, veel aroma's van rijke bramen en pruimentaart in de neus met een vleugje aardsheid. In de mond krachtige tonen van cassis, gestoofd

fruit, leer, chocolade en zoethout, gevolgd door een zoete kruidige afdronk en een indrukwekkende lengte. Heerlijk genietbaar in deze fase van zijn leven.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2010	15.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Sangenis i Vaques

Klimaat
Mediterraan
Continentaal
Micro-klimaat

Appelatie
D.O.Ca Priorat

Druiven
Garnacha
Cariñena

Domein

Bodem
Leisteen
Riviersteen

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Foodpairing
Rundsvlees
Wildgerechten
Lam