

CLOS MONLLEO Gran Reserva

In 1978 begonnen Pere Sangenís en Conxita Vaqué met de aanplant van wijnstokken op de verschillende familie-eigendommen van Pere rond het dorp Porrera in DOQ Priorat. Wij weten dat deze gronden afkomstig waren van zijn moeders kant van de familie - de familie Monlleó - en dat er al vóór de jaren 1700 wijnstokken werden geteeld. Sinds het begin van de 20e eeuw was er de wens om de wijnen te kunnen bottelen, maar door sociale en economische problemen binnen Priorat was dat gewoonweg niet mogelijk. In 1979 begonnen Pere en Conxita wijn te maken in de kelder op Plaça Catalunya, de kelder van Josep Simó, de grootvader van Conxita die van 1886 tot zijn dood wijnmaker en wijnverkoper was. In deze kelder maakt Pere sinds 1978 wijn door de oude traditie te combineren met nieuwe ideeën. Dochters Maria en Núria Sangenís delen nu de verantwoordelijkheid voor het maken van grote wijnen met hun vader Pere. De wijngaarden zijn nu allemaal te vinden binnen de grenzen van het dorp Porrera in DOQ Priorat, geplant 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/18in jaarlijkse regen) zorgt dit voor een sterk gereduceerde productie die resulteert in maximale kwaliteit.

Vinification
De druiven voor Clos Monlleo komen altijd van dezelfde, hooggelegen locaties. De opbrengst is ongekend laag: zo'n 500 liter per hectare! De wijn rijpt gedurende 18 maanden in nieuwe Franse eikenhouten barriques (Allier). De wijn wordt niet gefilterd of geklaard. Er worden jaarlijks tussen de 2.000 tot 3.000 flessen van deze top wijn gemaakt.

Smaakimpressie
Als je nieuwsgierig bent naar hoe Priorat-wijnen verouderen, is deze oude blend van Garnacha en Carignan een goede indicator. Rijpe aroma's van aards gruis, leer en kruidige pruimen rusten voor een flush jammy gehemelte met structuur. Gepeperde bessen en pruimen smaken passen bij de neus, terwijl dit plooit in zoete stroperige noten van chocolade en bessenjam voorafgaand aan een lange kruidige complexe afwerking.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2000	15.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Sangenis i Vaques

Druiven
Garnacha
Carignan

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Klimaat
Mediterraan
Continentaal

Domein

Foodpairing
Lamsvlees
Moussaka
Traditionele mediterrane keuken

Appelatie
D.O.Ca Priorat

Bodem
Leisteen