

SIMFONIA EN DOLCE



In 1978 begonnen Pere Sanguenís 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 Sanguenís 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

Ongefilterd en ongeklaard. Geen suiker toegevoegd. Geen alcohol toegevoegd. Beperkte productie van 800 flessen van 0,5 L.

Smaakimpressie

Natuurlijke zoete rode wijn. Laat je verleiden door de betoverende aroma's van Symfonia en Dolç. Deze wijn betovert met zijn zoete geuren van amandelen, gedroogd fruit, sappige vijgen, balsamico en sappige pruimen. Zodra je een slok neemt, wordt je geprikkeld door een intense, zijdezachte zoetheid, waarbij tonen van zwarte bessen, sappige rozijnen en rijke cacao samenkomen, vergezeld van een vleugje kruidigheid en fruitigheid. Symfonia en Dolç brengen een perfecte balans tussen zoetheid en zuren naar voren, wat resulteert in een diepgaande en langdurige nasmaak.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot ...

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2007	16.50	0.50 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Sangenis i Vaques



Druiven
Garnacha
Cariñena



Serveertemperatuur
14°C à 16°C



Klimaat
Continentaal
Mediterraan



Domein



Foodpairing
Chocoladetaart
Crema Catalana
Blauwe kazen
Noten
Amandelgebak



Appelatie
D.O.Ca Priorat



Bodem
Leisteen