



PLINI DE LAURONA

In de Romeinse tijd werd de Montsant regio Laurona genoemd en stond in het hele Rijk bekend om de kwaliteit en elegantie van zijn wijnen. Zozeer zelfs dat auteurs als Plinius de Oudere al in de 1e eeuw over de deugden ervan schreven.

Celler Laurona is gelegen in de Sierra del Montsant, achter het voorgebergte van de Middellandse Zeekust van Tarragona. Daar heeft Fiona Fischer samen met René Barbier Ferrer het volledige potentieel van de inheemse Grenache, rood en wit, Macabeo en Cariñena om te spelen met de verschillende bewerkingen van Syrah en Cabernet en wijnen te creëren met een grote persoonlijkheid.

Het grootste respect in de arbeid van de wijngaarden, de toewijding, kennis en geduld in de wijnmakerij, maken onze wijnen grote "vins de garde".

Garnacha, Cariñena en Syrah van meer dan 70 jaar oude wijngaarden van de beste terroirs om de maximale expressie van Montsant te zoeken in een complexe, elegante, rijpe en zeer harmonieuze wijn waarin de drie rassen samen unieke en plezierige sensaties creëren.

2014 werd gekenmerkt door zachte temperaturen en matige regenval, met uitzondering van één maand in elk seizoen van het jaar die de gemiddelde groei van de laatste tien jaar overtrof (januari, april en september), en een zomer met weinig regenval. De maand met minder regenval was juni en was geen probleem dankzij de zware regenval in april, waardoor er voldoende reserves overbleven voor een correcte ontwikkeling van de plant. De zware regenval aan het eind van de rijping valt ook samen met een van de maanden met de minste wind en de warmste. Eind september en oktober zijn de temperaturen echter milder, is er meer wind en minder regen, waardoor een goede rijping mogelijk is. De wijnen van dit wijnjaar zijn frisser en fruitiger dan in vorige wijnjaren, met een beter evenwicht tussen alcoholgehalte en zuurgraad.

Vinification

La Pedrera. Wijngaarden geplant in 1944 en 1964 in struiken. Begonnen op 16 september. Werd met de hand geplukt in dozen van 15 kg. De most wordt gefermenteerd in roestvrijstalen depots met gecontroleerde temperatuur. Lange maceraties met regelmatig overpompen om een optimale extractie te bereiken. Eerst 18 maanden gerijpt in Franse eiken vaten van 330 liter en na een flesrijping van minstens 4 jaar.

Smaakimpressie

Visueel: Donkere robijnkleur. Neus: Onmiddellijke toetsen van leer en tabak gevolgd door zwarte bessen en geroosterde noten. Smaak: Mondvol, geïntegreerde tannines met exceptionele lengte en harmonie.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2034

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2014	14.50	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Celler Laurona



Klimaat
Continentaal
Mediterraan



Appelatie
D.O. Montsant



Druiven
Syrah
Garnacha
Cariñena
Cabernet Sauvignon



Domein



Bodem
Kalksteen
Klei



Serveertemperatuur
16°C à 18°C



Foodpairing
Romescada
Calçots
Traditionele mediterrane keuken
Rijkelijke rijstgerechten
Stevige stoofschotels
Gebraden & gegrild vlees
Groot wild
Gegrilde groenten