



GARBINADA

In 1978 begonnen Pere Sangenis 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 Sangenis 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

Alle druivenselectie gebeurt in de wijngaard. Alles met de hand geplukt. De gisting vindt plaats in de oude ondergrondse tanks die opnieuw zijn betegeld met keramische tegels. Tijdens de gistingdagen wordt de temperatuur gecontroleerd en de wijnen die bestemd zijn voor rijping ondergaan 20 dagen maceratie. Na het persen met matige druk op een kleine, verticale pers met een capaciteit van 250 liter vindt de malolactische verwerking spontaan plaats in de ondergrondse tanks. Beperkte productie: 4400 flessen.

Smaakimpressie

Diep paarse kleur. Rood fris fruit. Het mondgevoel heeft een middelmatige body met matige tannine. Afgeronde vlezige afdronk met een zoete kruidigheid.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2025

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2021	14.00	0.75l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Sangenis i Vaques



Druiven
Garnacha
Cariñena



Serveertemperatuur
14°C à 16°C



Klimaat
Continentaal
Mediterraan



Domein



Foodpairing
Charcuterie
Gevogelte
Pasta
Rijstgerechten
Visgerechten
Patés



Appelatie
D.O.Ca Priorat



Bodem
Leisteen