

LO COSTER BLANC

'Lo Coster' is Catalaans voor 'de steile helling', en dat is precies waar de druiven voor deze wijn gedijen. Deze hellingen zijn bijzonder rijk aan leisteen (llicorella), wat typisch is voor de bodem in Priorat-wijngaarden. Ongeveer 100 kilometer ten zuiden van Barcelona ligt een van de twee DOCa's van Spanje, Priorat genaamd, bekend om zijn unieke wijnbouwomstandigheden. De combinatie van rotsachtige granieten bodems en de invloed van de Middellandse Zee heeft Priorat tot een beroemd wijngebied gemaakt. In 1978 begonnen Pere Sangenís en Conxita Vaqué met het cultiveren van druiven op steile hellingen in Porrera, met een focus op kwaliteit boven kwantiteit. Nu staan hun dochters, Maria en Nuria, klaar om het wijnhuis voort te zetten, terwijl Pere nog steeds een oogje in het zeil houdt om de reputatie van Sangenís i Vaqué hoog te houden in Priorat.

Vinification
Vier maanden in Franse eiken vaten (Allier). Niet gefilterd of geklaard. Wijnstokken meer dan 40 jaar oud. Beperkte productie van 1960 flessen.

Smaakimpressie
Volle witte wijn met een goede structuur en mondgevoel, met smaken van rijp wit fruit, gedroogde vruchten en geroosterde tonen, weelderig en rijk, romig van textuur met gebalanceerde zuurgraad en een goede afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2025	14.00	0.75l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Sangenis i Vaques

Druiven
Garnacha blanca
Macabeo

Serveertemperatuur
8°C à 10°C

Klimaat
Continentaal
Mediterraan

Domein

Foodpairing
Gegrilde zeevruchten
Gevogelte met romige sauzen
Schaal- en schelpdierenpasta
Belegen/halfbelegen kazen

Appelatie
D.O.Ca Priorat

Bodem
Leisteen