



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 wijngedebied 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 | 2022 | 14.00 | 0.75l |

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