



## Mas d'en Pol Barrica

De installaties van Bodega Xavier Clua zijn momenteel verdeeld over twee gebouwen, beide gelegen in de gemeente Vilalba dels Arcs (Terra Alta). Het eerste is een gebouw in het stadscentrum, in de straat Sant Isidre. Op de begane grond, die in 1995 werd ingericht, bevindt zich de kelder waar in de eerste fase van het bedrijf de producten werden gevinifieerd. Tegenwoordig zijn in deze ruimte de rijpingsruimten met Franse eiken vaten en het proeflokaal ondergebracht. Het tweede gebouw, een nieuw gebouw, werd in 2006 in gebruik genomen. Het is een grote, moderne faciliteit gelegen aan de Gandesa weg, aan een van de toegangswegen van de gemeente, waardoor de verschillende taken met betrekking tot de wijnproductie konden worden gesegmenteerd. Vilalba dels Arcs is een van de twaalf gemeenten van Terra Alta, een van de regio's die samen de Terres de l'Ebre vormen, in het zuiden van de provincie Tarragona. Het is een gebied met specifieke kenmerken, omgeven door verschillende bergketens (de Port en de Caballs, Pàndols en Fatarella) en doorkruist door een oneindig aantal kleine valleien en ravijnen, waardoor het een complexe en grillige orografie heeft. Door zijn ligging heeft Terra Alta een klimaat dat het midden houdt tussen mediterraan en continentaal, gekenmerkt door warme zomers en zeer koude winters, met een jaarlijkse neerslag van niet meer dan 400 mm. De hoogte ten opzichte van de zee en de vele valleien en ravijnen die het gebied doorkruisen, vergroten het risico op vorst in het voorjaar. Bovendien betekent de ligging in de Ebro-vallei dat de overheersende winden in het gebied de cierzo zijn, een zeer droge wind uit Aragon, en de garbí, een plaatselijke vochtige wind vanaf de Middellandse-Zeekust, die garant staat voor gezonde wijnstokken.

### Vinification

Het is dus een droge grond waar de teelt van de wijnstokken garant staat voor gezonde druiven met een hoge mate van rijpheid, die worden bewerkt met het systeem van wijnstokken, waardoor de druiven meer aan de zon worden blootgesteld en een optimale rijpheid hebben op het moment van de oogst. De maceratie duurde 20-25 dagen. Gecontroleerde gisting tussen 28 en 30° C. Rijping in Franse eiken vaten voor een periode van 8 maanden. Vervolgens een jaar gerijpt in de fles alvorens op de markt te worden gebracht.

### Smaakimpressie

De eerste geurimpressie is die van rijp zwart fruit. Na enkele ogenblikken merken we de geroosterde noten van het vat en de jam van bosvruchten op. In de mond zien we een goede zuurgraad, die een frisheid brengt die nodig is om het gewicht van het fruit over de rokerige tonen van de rijping heen te leggen.

### Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2027

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
VOEDING	2018	14.00	0.75 l

## Profiel van deze wijn



**Wijnhuis**  
Celler Xavier Clua



**Druiven**  
Garnacha  
Cabernet Sauvignon  
Syrah



**Serveertemperatuur**  
12°C à 14°C



**Klimaat**  
Continentaal  
Mediterraan



**Domein**  
Mas d'en Pol, Pla Setena i Mas d'Àries



**Foodpairing**  
Lamsrack  
Biefstuk  
Gebraden gevogelte  
Stoofpotjes  
Chili  
Brie  
Camembert kaas  
Donkere chocolade



**Appelatie**  
D.O. Terra Alta



**Bodem**  
Kalk  
Klei