



## Mil-lennium

Xavier Clua's wijnhuis bevindt zich in Vilalba dels Arcs, in de Terra Alta in Catalonië, een zonnige streek met een lange traditie van wijnbouw. De Clua-familie is al vier generaties betrokken bij wijnproductie en combineert oude tradities met nieuwe inzichten door Xavier's opleiding.

In 1995 stapte het familiebedrijf over van bulkwijn naar kwaliteitswijnen met persoonlijke etiketten. Ze houden de productie beperkt om zorgvuldig te selecteren en het proces nauwlettend te volgen.

De wijnen van Clua winnen steeds meer erkenning, en het bedrijf groeide met de expertise van Rosa Domenech, Xavier's vrouw en een ervaren oenoloog. In 2006 werd een moderne faciliteit gebouwd, waar traditie en liefde voor het land samengaan met hedendaagse technologie. De Clua-familie zet hun passie voor het terroir voort in zowel de wijngaard als de wijnkelder.

### Vinification

Mil-lennium ondergaat een maceratie van 25 dagen, gevolgd door een gecontroleerde gisting bij temperaturen van ongeveer 25°C tot 30°C. Na deze fase rijpt de wijn ongeveer 12 maanden in oude Franse eikenhouten vaten. Vervolgens wordt de wijn gebotteld en rust nog eens ongeveer 1 jaar in de fles voordat hij te koop wordt aangeboden.

### Smaakimpressie

De wijn heeft een dieprode kleur met een vleugje violet. Het biedt een breed scala aan aroma's, variërend van lichte rode tot donkere rode vruchten, rijpe bessen en een diepe mineralige ondertoon. De smaak van de wijn is zeer krachtig: het aroma van rijp fruit, aangevuld met subtiele balsamico nuances, domineert op de voorgrond. Dankzij de éénjarige rijping in de fles zijn de tannines en de gebalanceerde zuurgraad in deze wijn uitstekend samengekomen.

### Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2028

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2018	14.00	0.75l

## Profiel van deze wijn



**Wijnhuis**  
Celler Xavier Clua



**Druiven**  
Garnacha Negra  
Cabernet Sauvignon  
Syrah



**Serveertemperatuur**  
16°C à 18°C



**Klimaat**  
Continentaal  
Mediterraan



**Domein**



**Foodpairing**  
Gegrild rood vlees  
Lamsvlees  
Hert  
Everzwijn  
Gebraden gevogelte  
Traditionele mediterrane keuken  
Rijke pastagerechten  
Gegrilde groenten



**Appelatie**  
D.O. Terra Alta



**Bodem**  
Klei en kalk