

## Blanc de Pissarres

### Specificaties

<b>Afkomst:</b> DOCa Priorat	<b>Smaakprofiel:</b> <u>Intens, rijk en complex</u>
<b>Alcoholpercentage:</b> 11,5%	<b>Kleur/soort:</b> Blanco, fermented
<b>Serveertemperatuur:</b> 8-10°C	
<b>Serveertip:</b> Perfect bij de maaltijd, als aperitief of als begeleider van zeevruchten. Zeer breed inzetbaar, in elk seizoen.	
<b>Rijping:</b> Maceratie van drie dagen op eigen gistcellen, daarna wordt de most zachtjes geperst. Spontane fermentatie. Deels rijping op stainless steel en deels op Frans eiken vaten van 225 liter	

Awards		Kenmerken
2013	90 punten in Guía Peñin	<b>Druivenras:</b> 60% Garnacha blanca, 30% Macabeo en 10% Pedro Ximénez
2014	89 punten in Guía Peñin	
		<b>Wijnbouwer:</b> <u>Costers del Priorat</u>

### Proefnotitie:



Witte parel vanuit de Priorat gemaakt van geselecteerde percelen in de wijngaarden van Sant Martí en Mas Alsera. Ze **brengt de expressie samen van de lokale druiven variëteiten**: minerale diepte van Macabeo, energieke citrustonen en een mediterrane karakter van Garnacha Blanca en de warmte van Pedro Ximénez. Zuiverheid en plezier, een wijn voor elke gelegenheid.

In de neus toont Blanc de Pissarres het ware karakter van Priorat's Garnacha Blanca, met de karakteristieke tonen van witte bloemen, kruiden en fruit. **Vol en rijk palet met citrustonen en rokerige smaken. Persistente afdronk met een verrassende doch charmerende zoete hint** afkomstig van de Pedro Ximénez druif die je proeft, perfect in balans met een **frisse mineraliteit**.

Afkomstig van een vulkanische, leistenen ondergrond; welke een bijzondere complexiteit, smaak en karakter geeft aan de wijn.