

Clos Alzina

Specificaties

Afkomst: DOCa Priorat	Smaakprofiel: Complex, krachtig en vol
Alcoholpercentage: 14,5%	Kleur/soort: Tinto Reserva
Serveertemperatuur: 16°C	
Serveertip: Clos Alzina past perfect bij complexe, krachtige gerechten. Denk aan wildgerechten: ree, hert, eend maar ook zeker een aanrader bij gerechten waarin truffel verwerkt is, bij rijke sauzen of donkere chocolade. Een wijn om van te genieten.	
Rijping: De gisting vindt plaats in eiken fusten (grote vaten van 500 liter) waarin de malolactische gisting dan spontaan gebeurt, op het tempo van de wijn. De wijn rijping gebeurt in dezelfde vaten gedurende 12 maanden .	

Awards	Kenmerken
92 Puntos Peñin, 2017	Druivenras: 100% Samsó (Carignan) afkomstig van oude wijnranken (meer dan 80 jaar oud : aangeplant in 1939), single vineyard: Finca de Mas Alsera Wijnbouwer: Costers del Priorat

Proefnotitie:



Clos Alzina is een **spiegeling van zijn oorspronkelijke omgeving**, het magische landschap van de zuidelijke heuvels en ravijnen rond het voormalige landgoed van Mas Alsera in Torroja del Priorat. Te vinden zijn dus **complexe, diepe en evenwichtige aroma's**, een mix van het mediterrane intense plantaardige ecosysteem, met een **duidelijke fruitigheid** doch voldoende **maturiteit en een minerale frisheid**. De smaak is **krachtig, rijk en verfijnd**, met een goed geïntegreerde zuurtegraad. Absoluut een wijn om U tegen te zeggen.

Een wijn om van te genieten op momenten van kalmte, conversatie en samenzijn. Aangeraden **kort te decanteren** en serveren om en bij de 16°C. Wijn die men **goed kan ouderen met een zeer groot potentieel!** Per 6 in houten wijnkist.

Perfect te drinken maar kan nog een kleine tien jaar bewaard worden. **Beperkte productie**, slechts een kleine 700 flessen per jaar geproduceerd!

