

Clos Cypres

Specificaties

Afkomst: DOCa Priorat	Smaakprofiel: Complex, krachtig en vol
Alcoholpercentage: 14,5%	Kleur/soort: Tinto Reserva
Serveertemperatuur: 16°C	
Serveertip: Clos Cypres is de perfecte begeleider voor stevige, subtiele gerechten denk hierbij aan wildgerecht zoals patrijs. Ook zeer lekker bij stoofgerechten. Perfect bij intense gerechten die gebaseerd zijn op Spaanse sauzen, bij zwarte truffel of donkere chocolade. Uitstekende avondwijn; 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
2009	84 Parker Points	Druivenras: 100% Samsó (Carignan) afkomstig van oude wijnranken (meer dan 85 jaar oud : aangeplant in 1934), single vineyard: Finca sant Martí te Zuid Priorat Wijnbouwer: Costers del Priorat
2011	90 Parker Points	
2012	90 punten in Guía Peñin	
2013	93 punten in Guía Peñin Beste Priorat uit 100 wijnen	
2014	93 punten in Guía Peñin	
2015	Door Decanter Magazine verkozen tot beste Priorat wijn	
2016	Door Decanter Magazine verkozen als één van de drie beste wijnen over de gehele wereld	
2016	95+ punten in Decanter Magazine en 93 punten in Guía Peñin	

Proefnotitie:



Mooie, pure expressie van het minerale, vegetale karakter van wijnen uit Zuid-Priorat. Aroma's van zwarte bessen, mediterrane kruiden, grafiet tegen een balsamische achtergrond. **In de mond tegelijk rijp en fris, complex en elegant.** Het is een wijn van Zuid Priorat die de ernst, de diepte en raadselachtige karakter van oude wijngaarden toont met een warm karakter.

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

"In 2015 uitgeroepen tot beste Priorat...2016 zou nog beter zijn..."
Decanter Magazine