

Blanc de Clossos

Specificaties

Afkomst: DOCa Priorat	Smaakprofiel: Intens, rijk en complex
Alcoholpercentage: 13,50%	Kleur/soort: Blanco, fermented
Serveertemperatuur: 11-12°C	
Serveertip: Perfect bij de maaltijd als begeleider van vis- en zeevruchten met een rijkelijke saus. Even goed bij stoofpotjes van kip of bij halfrijpe, romige kazen.	
Rijping: Deze methode die men hanteert wordt orange wine, lokaal Brisat genoemd. Druiven worden ontdaan van hun steeltjes en ondergaan dan een maceratie van 3 dagen, pas daarna volgt persing en wordt een deel van de steeltjes weer toegevoegd. Rijping op eigen gistcellen van ongeveer 4 maanden in Frans eiken vat van 600 liter.	

Kenmerken

Druivenras: Garnacha blanca, Macabeo en Xarel-Lo (lokaal Cartoixa genoemd). Bio.

Wijnjaar: 2020

Drinkvenster: 2030

Afkomst: Bellmunt del Priorat - DOCa Priorat

Wijnbouwer: Costers del Priorat



Tussen de prestigieuze wijnstokken van de Priorat werden ook enkele witte druivenvarianten aangeplant. Dit om evenwicht te behouden, denk aciditeit, kwaliteitsbehoud en lager alcoholgehalte. Deze stokken staan er nog steeds. Costers del Priorat maakt er een opmerkelijke wijn van.

Karakteristieke Garnacha blanca **aroma's van witte bloemen, citrus, steenfruit (perzik) en mediterane kruiden. Lichte toast. Sappig, gestructureerd en vol.** Een spiegel voor de Priorat regio: een mix van natuur en traditie.

