



Capçanes 9/X Pinot Noir

Algemeen

Celler de Capçanes is een coöperatieve gelegen in Tarragona meer bepaald in Montsant, dichtbij de Priorat-heuvels. De coöperatie werd in 1933 opgericht door 5 families van het dorp Capçanes. Met verenigde krachten werden de wijngaarden individueel bewerkt maar samen gecommmercialiseerd.

Tot 1995 concentreerde men zich voornamelijk op bulkwijnen. Toen kreeg men de vraag vanuit de Joodse gemeenschap van Barcelona om wijnen te produceren. Belangrijke opmerking, kwaliteit moest hoog zijn. Het succes dat daarop volgde was de basis voor de huidige ontwikkeling en status van Capçanes in de wijnwereld. Stilaan ontpopte Celler de Capçanes zich tot de ambassadeur van de Montsant-regio. De unieke ondergronden en nabijheid van zee zorgen voor de ideale omstandigheden. Montsant ligt rond de Priorat-heuvels en mag meegenieten van de terroir- en klimatologische omstandigheden. De ondergronden verschillen van wijngaard tot wijngaard en van plot tot plot.

De Pinot Noir 9/X is een mono-cépage van Pinot Noir een atypische en gewaagde keuze voor de streek. Minerale ondergrond met kalksteen en klei. De wijngaarden liggen op 500 meter hoogte. Na de manuele oogst rijpt de wijn gedurende 12 maanden verder op Franse eiken vaten, nieuw tot 2 jaar oud. Light toasted vaten. Om meer body te geven aan deze Pinot Noir laat men de wijn ook nog eens extra weken op geselecteerde stelen om meer body en ook lichte tannines te genereren.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei

Druif

Pinot Noir

Land

Spanje

Regio

Montsant

Jaargang

2014

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens granaatrood.

Geur

Schitterende neus met aroma's van vanille, hout, koffie, Chocolade, kruiden en zwart fruit (bramen, bessen). Maar ook dierlijke geuren, sous-bois, aardse toetsen en kruidigheid.



Smaak

De nodige elegantie in de mond met de typisch kenmerken maar met body! Evenwichtig en vol in de mond. Volle, complexe en kruidige wijn met body en een lange afdrank.

Gastronomie

Lekker bij: Vederwild, rund, complexere gerechten met elegante toets, ... of om te genieten an sich.

Lekker bij

BBQ, Haarwild, Kalfsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

Alcoholgehalte

14.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

10 jaar