



## Capçanes Mas Collet



### Algemeen

Celler de Capçanes is een coöperatieve gelegen in Tarragona meer bepaald in Montsant, dichtbij de Priorat-heuvels. De coöperatieve 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. Dit door de productie van individuele hoog gequoteerde wijnen. 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. Gaande van kalksteen, zand, klei tot leisteen.

De Mas Collet is een blend van 35% Garnacha, 25% Carignan (= Samsó), 25% Cabernet Sauvignon en 15% Tempranillo. Alluviale en minerale ondergrond zorgt voor de nodige finesse. Manuele pluk is een must. Na de gisting rijpt de wijn nog 9 maanden verder op nieuwe tot 5-jaar oude eiken vaten (zowel Amerikaanse als Franse). De vaten zijn light and medium toasted.

### Soort

Rood fijn

### Bodem en ondergrond

Kalk, Klei, Leisteen, Stenen, Zand

### Druif

Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache Noir, Tempranillo

### Land

Spanje

### Regio

Montsant

### Jaargang

2019

### Rijping

Oude vaten

### Vatrijping

9 maanden

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Intens kersenrood.

### Geur

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - [www.lartduvin.be](http://www.lartduvin.be) - [koen@lartduvin.be](mailto:koen@lartduvin.be)  
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Frisse, kruidige neus met diepgang. Mineraliteit en kruiden leiden de dans. Zwart fruit en eucalyptus, maar ook vanille en chocolade vervolledigen.

## Smaak

Elegante wijn met body, licht droog. Fijn met mooie aroma's.

## Gastronomie

Lekker bij rund, varken, pasta, ...

## Lekker bij

Kalfsvlees, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

## Alcoholgehalte

14.00 %

## Inhoud

750.00 ml/stuk

## Sluiting fles

Kurk

## Minimaal bewaarpotentieel

6 jaar