



Marmellans Blanca

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. Het succes dat daarop volgde was de basis voor de huidige ontwikkeling en status van Capçanes in de wijnwereld.

Stilaan ontloopte 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 Marmellans Blanc is een blend van 90% Garnacha Blanca en 10% Macabeo. Alluviale en minerale ondergrond zorgt voor de nodige finesse. Manuele pluk is een must. Na de gisting rijpt de wijn nog verder op Inox-tanks om de fruitige en frisse kenmerken te benadrukken.

Soort

Wit fris

Bodem en ondergrond

Gravel, Stenen, Zand

Druif

Grenache Blanc, Macabeo

Land

Spanje

Regio

Montsant

Jaargang

2022

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht intens goudgeel.

Geur

Wit fruit en en florale karakteristieken leiden de dans, maar ook licht exotische toets met een puntje honing zijn aanwezig.

Ook kruiden en minerale toetsen zijn aanwezig.



Smaak

Evenwichtig in de mond met licht bittertje.

Gastronomie

Lekker als aperitief of bij Koude en/of Kruidige visgerechten, Schaaldieren, Schelpdieren, ...

Lekker bij

Aperitief, BBQ, Gevogelte, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Salades, Schaaldieren, Schelpdieren, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

13.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

4 jaar