



Marmellans Negre

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 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 Marmellans Negre is een blend van 40% Garnacha Negra, 40% Samsó en 20% Tempranillo, Merlot, Syrah en Cabernet. Alluviale en minerale ondergrond zorgt voor de nodige finesse. Na de gisting rijpt de wijn nog verder op Inox-tanks, 20% van de wijn zal zelfs een 8 maanden houtlagering ondergaan.

Soort

Rood fris

Bodem en ondergrond

Graniet, Gravel, Stenen, Zand

Druif

Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache Noir, Merlot, Syrah, Tempranillo

Land

Spanje

Regio

Montsant

Jaargang

2020

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

8 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Intens kersenrood.

Geur

De houtlagering zorgt voor nog iets meer diepgang en complexiteit in combinatie met rijp zwart fruit (kersen). Kruiden en minerale toetsen ontbreken ook hier niet. Ook chocolade en vanille mogen niet ontbreken.



Smaak

Versmolten tannines zorgen tenslotte voor een mooi evenwicht. Soepel met body.

Gastronomie

Lekker bij: BBQ, Gevogelte, Kalfsvlees, Kazen, Pasta, Runds- en Varkensvlees, ...

Lekker bij

BBQ, Charcuterie, Kalfsvlees, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Pastagerechten, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

5 jaar