



## La Nit de les Garnatxes Slate

### 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.

Elk plot heeft zijn specifieke ondergrond waardoor men 4 wijnen heeft gemaakt (Clay, Limestone, slate and sand). Leuk om deze blind te degusteren en de verschillen eruit te halen. Alle 4 zijn ze gemaakt met 100% garnacha-druiven, fermentatie op houten vaten van 500 liter en 4 maanden houtlagering (oudere Franse eik, 228 liter)). Om het onderscheid in ondergrond beter te kunnen aanduiden heeft men bewust de houtlagering beperkt. Deze Slate (= Leisteen) of Llicorella heeft een mooie minerale structuur met vol fruit.

### Soort

Rood vol

### Bodem en ondergrond

Kalk

### Druif

Grenache Noir

### Land

Spanje

### Regio

Montsant

### Jaargang

2021

### Rijping

Nieuwe vaten

### Vatrijping

4 maanden

### Cépage/Assemblage

Mono-cépage

### 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 eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Deze Limestone of Calissa heeft een mooie minerale structuur met vol fruit. Aromatische neus met vooral belegen geuren, ook chocolade en vanille komen de kop opsteken. Belegen zwart fruit en mineraliteit.

### **Smaak**

Evenwichtig en met versmolten tannines.

### **Gastronomie**

Super bij complexere gerechten, wildmenu's, ... Lekker bij: vederwild, haarwild, rund, ...

### **Lekker bij**

Haarwild, Lamsvlees, Oosterse gerechten, Rundsvlees, Varkensvlees, Vederwild

### **Alcoholgehalte**

14.50 %

### **Inhoud**

750.00 ml/stuk

### **Sluiting fles**

Kurk

### **Minimaal bewaarpotentieel**

6 jaar