2020 Negre

Cellers de Can Suriol

Cellers de Can Suriol

Azimut er Suriol-familiens økologiske projekt i Penedès i Catalonien. Druerne købes hos lokale dyrkere ved kysten, i de centrale egne og på højere marker mod Costers del Montmell. Grundideen er fair betaling til bønderne og en rimelig pris for den færdige vin. I kælderen gæres spontant, filtrering undgås, og tilsætningerne holdes på et minimum. Serien omfatter hvidvin, orangevin og rødvin samt hvid og rosé Cava, begge Brut Nature.

Catalonien

Catalonien ligger i det nordøstlige Spanien og rummer langt mere end én vinstil. Vinmarkerne findes ved Middelhavet, i tørre egne inde i landet og i højereliggende, køligere zoner. Det giver store forskelle i modning, syre og fylde. Xarel·lo, macabeu og parellada har en central rolle i mange hvide og mousserende vine, mens garnatxa og carinyena præger en del af de røde. Cava har sit historiske tyngdepunkt omkring Penedès og Sant Sadurní d'Anoia, men Catalonien laver også stille hvidvine, rosévine og rødvine.

Vinen

Negre 2020 spontangærer og modner otte til femten måneder på cementtank. Her gennemgår vinen malolaktisk gæring og bâtonnage, som giver en mere sammenhængende tekstur uden smag af træ. Den klares ikke, filtreres kun let og får en lille mængde svovl ved aftapning. Resultatet er en saftig og levende rødvin med middelhavsk fylde, men også et rent, roligt udtryk. Cementen lader druernes egen karakter stå i centrum og giver en naturlig vin uden unødigt rå kanter.

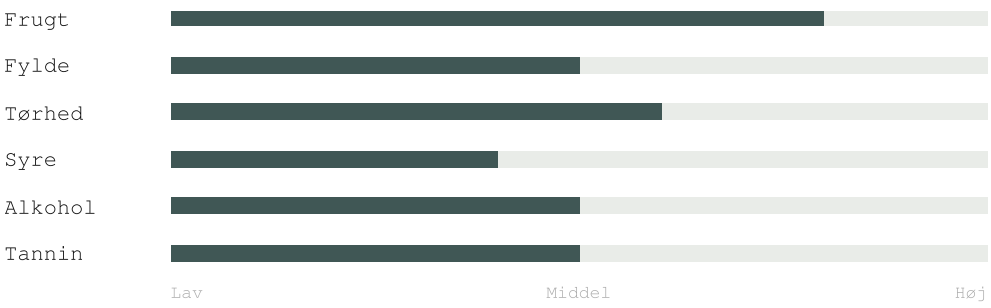


Primære aromaer: Kirsebær, jordbær, blåbær, læder, jord, lakrids og tobak.

Madforslag: Prøv til lammekoteletter med balsamicoglasur.

Servering: Serveres ved cirka 16° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2028.

Smagsprofil



2020

Rødvin

Syrah, Tempranillo, Grenache, Carignan, Mourvèdre

Catalonien Spanien

Tlf.: 4261 2212 // kontakt@mundskaenken.dk // www.mundskaenken.dk