

Celler Balart – Amfora Blanc | DOC Terra Alta Garnatxa Blanca Espagne (CATALUNA) – 2023

Domaine

Celler Balart

In 2002 startte Marc met een eerste wijnbouwproject in de voormalige familiewoning van zijn grootouders, gelegen in het historische centrum van Gadesa (Catalonië). De eerste 9 jaren deed hij alles alleen en maakt hij slechts 1 soort wijn: de Borretes, een monocépage van Carignan. In 2011 sloot Lluís zich aan bij het project en legden ze de grondvesten voor Celler Germans Balart. Ze begonnen met het produceren van Garnacha wijn en het oorspronkelijke, kleinschalige project van Marc bereidde zich uit. Door deze groei werd in 2020 fors geïnvesteerd in nieuwe infrastructuur om te voldoen aan de hedendaagse normen. Momenteel focust Marc zich op de wijngaard en neemt Lluís het werk in de wijnkelder en het commerciële gedeelte voor zijn rekening.

Vinification

Récolte manuelle dans des caisses à fruits de 20 kg. Fermentation entièrement en cuves inox à une température contrôlée de 15 °C. Élevage pendant 4 mois en amphores.

Dégustation

Une étincelle claire et jaune doré dans le verre. Des arômes complémentaires provenant des raisins Grenache (pomme, pêche et banane) et des saveurs minérales dues à l'élevage en amphores. Une sensation en bouche gourmande soutenue par des acidités intégrées.

Mets adaptées

Pizza - Fruits de mer et thon | Risotto | Truite

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Grenache blanc (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10-12 °C

Profil de goût: Mineral

