

Compañía de Vinos del Atlántico Ludovicus Tinto 2015

Terra Alta - Diverse regio's - Spanje



domein

Dit opmerkelijk wijnbedrijf is in 2002 opgericht door twee studiegenoten. Patrick Mata bleef na zijn thesis over export naar Amerika hangen in de VS en startte er Olé Imports. Hij schakelde zijn vriend Alberto Orte in om in Spanje bij verschillende wijndomeinen geschikte wijnen te selecteren en desgewenst zelf te maken. Ze deelden Spanje in in klimaatzones (zie kaart, hoe hoger het cijfer, hoe meer zon) en zoeken in elke zone naar de hoogst gelegen wijngaarden met oude stokken. In de vinificatie willen ze fruit, fraîcheur en karakter naar voor brengen. Ze brengen dus een totaal-aanpak van wijnstok tot etiket. Wij brengen deze wijnen in exclusiviteit naar België.

<http://www.vinosatlantico.com>

omschrijving

Donker gekleurde wijn, aantrekkelijke neus met een brede waaier aan aroma's (vooral fruitig en kruidig). Stevige wijn met veel fruit en soepele, vlezige tannines. Deze wijn is een speciale selectie door CVA bij Celler Piñol uit Terra Alta.

wijngaard

Deze wijn komt uit het hoog gelegen gebied ten Zuiden van Barcelona, in de buurt van Tarragona en ten Zuiden van Priorat en Montsant (zone 5). Terra Alta is echter droger en warmer dan deze regio's. De wijngaard ligt nabij Batea, op 356 m hoogte. De bodem bestaat uit kalksteen met klei. De wijnbouw is biologisch. Oude stokken, arme grond en veel kalk maakt deze wijn zo goed.

kelder

Na de manuele pluk worden de druiven ontsleed en gekneusd. Er is eerst een koude weking van vier dagen, daarna start de alcoholische gisting die 25 dagen duurt. De malolactaatgisting gebeurt in inox, daarna rijpt de wijn nog 3 à 4 maand in houten vaten van 300 l (Franse en Amerikaanse eik).

onderscheidingen

2011: Parker 89/100
2011: Laureaat
Wijngoogids 2015

druivensoorten

grenache = garnacha: 100%

schenken

Aan 16-18°C bij eend, lam, rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, harde pittige kaas, meditatie wijn,

analyse

alcohol: **14,0% Vol.**