



## PAS DELS CAUS 2021



"Grenzend aan het Ravijn van Pardelases, is het land uitgehouwen met paden naar de hopen waar wilde konijnen leven waar vossen op hen jagen "

**WIJNBOUW:** Pas dels Caus is een wijn uit verschillende wijngaarden in Torroja del Priorat. Het land bestaat uit gemengde bodems met een basis van leisteen en klei. De druiven worden geoogst van wijngaarden die meer dan twintig jaar geleden zijn aangeplant. De wijnstokken zijn onderworpen aan duurzame landbouw en krijgen daardoor een biologische certificering.

**VERWERKING:** Spontane fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen tanks en in plastic bakken van 500 liter. De most ondergaat maceratie gedurende 6 tot 8 dagen en wordt vervolgens langzaam gedurende 12 uur ingedrukt. De wijn wordt vergist en gerijpt, in 1100 L polyethyleen eieren en in drie en vier jaar oude Franse eiken vaten van 225 liter.

Productie: 20.000 flessens en 150 Magnums

**PROEFNOTITIES:** Pas dels Caus is een jonge en frisse rode wijn, het karakter is nauw verbonden met de wijngaarden en het land van Torroja del Priorat. Aroma's van rood fruit, kersen en frambozen overheersen de neus. Tonen van citrus, lokale bloemen en wilde kruiden zoals venkel en lavendel accentueren de ervaring. Het mondgevoel is fris en toch zacht, waardoor een gevoel van pluche volume ontstaat. De levendige tannines frissen de afdrank op, die kruidachtigheid in de neus is, en onthullen uiteindelijk de kenmerkende grafietmineraliteit.

**VARIËTEITEN:** 42% Carignan, 36% Grenache rood, 16% Syrah, 4% Cabernet Sauvignon en 2% Merlot.

**ALC** 13,5% vol. **Zuurgraad:** 6,0 g/l. **PH:** 3,4. **Totaal zwavel:** 27 mg/l. **Restsuiker:** 0,6 g/l.

*Vitecultors a Torroja del Priorat*