



BODEGA BRAVO ESCÓS

L'ESCALETA 2020

"Een erbetoon aan een gravure van een trap met acht treden, met een kruis in het midden. Gesneden door de kartuizer monniken van Escaladei, zit hij op de oever van de rivier voor de oude molen van Bardina"

WIJNBOUW: L'Escaleta is een wijn van een enkel Carignan perceel in het dorp Torroja del Priorat. Het terrein bestaat uit bruine en zwarte lesteengrond gecombineerd met kleiachtige en minerale sedimenten. De wijnstokken zijn ongeveer veertig jaar oud en worden geteeld met behulp van duurzame landbouwpraktijken. Biologische certificering is in de maak.

VERWERKING: Spontane fermentatie vindt plaats in kleine tanks van 500L. Maceratie gaat acht tot veertien dagen door. De most wordt geperst om de gisting af te ronden en wordt veertien maanden gerijpt in een terracotta amfora van 1100L. Productie: 1.350 flessen.

PROEFNOTITIES: L'Escaleta is 100% Carignan en weerspiegelt de mogelijkheden van deze variëteit in Torroja uit. De wijn is kersenrood met blauwe vegen in het midden. De eerste krachtige aromatische indruk doet ons denken aan viooltjes. Geleidelijk verschijnen lavendel, bramen en laurierblad. Uiteindelijk vind je tonen van houtskool en grafiet. De mineraliteit en aardsheid zijn in evenwicht met een reeks heldere vruchten, inheemse kruiden, bloemen en specerijen, waardoor een complexe structuur ontstaat. Het komt het gehemelte zijdezacht en helder binnen. De zuurgraad verspreidt deze smaken en dit gevoel door de mond. Rijpe tannines smelten weg en onthullen een afgemeten balans die het zeer aangenaam maakt om te drinken. Vleugjes rook begeleiden de lange afdronk geaccentueerd door tonen van mediterrane kruiden en balsamicobossen.

VARIETIES: 100% Carignan.

ALC 13,5% vol. Zuurgraad: 5,5 g/l. **PH:** 3,3. **Totaal sulfur:** 30 mg/l. **Restsuiker:** 0,3 g/l.



VITICULTORS A TORROJA DEL PRIORAT