



LA FONT DEL MOSQUIT 2021



"Er is een natuurlijke bron die stroomt tussen de witte druivenranken in de buurt van de wijnmakerij. Er is altijd een straaltje water dat zo fijn is dat het op een libellennaald lijkt."

WIJNBOUW: La Font del Mosquit is een witte wijn van verschillende boerderijen in Torroja del Priorat. Het terrein bestaat uit verschillende leien, argilo-kalkhoudende stenen en alluviale grond. De macabeu-wijnstokken zijn tot honderd jaar oud en de jonge witte Grenache-wijnstokken worden duurzaam geteeld wat resulteert in een biologische certificering.

VERWERKING: De macabeudruiven van de oude wijnstok worden gedurende 12 uur op de schillen gemacereerd voordat ze worden geperst. De jongere Macabeu en de witte Granache druiven worden direct geperst. Assemblage van de most en spontane gisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks. Het einde van de fermentatie en daaropvolgende rijping gebeurt in polyethyleeneieren van 1100 L.

Productie: 4.000 flessens en 50 Magnums

PROEFNOTITIES: Trouw blijvend aan zijn naam weerspiegelt de wijn de complexe bodems waar hij wordt verbouwd. In de neus is het discreet, met witte citrusvruchten en anijszaadtonen die de grafietlesteen in de wijngaarden weerspiegelen. De wijn openbaart zich echt in de mond. Volumineus en zacht gemarkeerd door een delicate zuurgraad is de beste beschrijving. Heldere citrus- en bloemige tonen houden de wijn fris en levendig.

Volumineus, genereus en fris zo is La Font del Mosquit.

VARIËTEITEN: 72% Macabeu en 28% Witte Grenache.

ALC: 13,5% vol. **Zuurgraad:** 4,7g/l. **PH:** 3,5. **Total Zwavel:** 20 mg/l. **Restsuiker:** 1,1 g/l.

Viticultors a Torroja del Priorat