



Vitecultors a Torroja del Priorat

LES CAMADES 2020

"De lokale naam is verbonden aan de verschillende percelen van oudere wijnstokken"

WIJNBOUW: Les Camades is een wijn gemaakt van verschillende landgoederen rondom het dorp Torroja del Priorat. Het unieke terrein bestaat uit bruine leisteenbodems gecombineerd met klei-kalksteen en mineraal. De wijnstokken, die ongeveer dertig jaar geleden zijn geplant, worden geteeld met behulp van duurzame landbouwpraktijken. Biologische certificering is in de maak.

VERWERKING: Spontane fermentatie vindt plaats in kleine plastic tanks van voedselkwaliteit van 500L. Maceratie gaat acht tot veertien dagen door. De most wordt vervolgens geperst om de gisting te voltooien. De wijn wordt veertien maanden gerijpt in terracotta potten van 500 l en 225 l Franse eiken vaten.

Productie: 5.520 flessen en 80 Magnums

PROEFNOTITIES: Les Camades is de meest klassieke Priorat-wijn van Torroja. Het is een rode wijn gerijpt in terracotta potten en Franse eiken vaten. De wijn is kersenrood van kleur met blauwachtige randen. Aromatisch, in het begin, waarna het tonen van zwart en rood fruit, zoals bramen, wilde aardbeien, zwarte pruim, weergeeft. Het wordt gevolgd door aromatische kruiden van de regio, zoals lavendel, rozemarijn, tijm, enz., evenals zoete specerijen. Het combineert delicate kruidige tonen met een sterke minerale expressie. De wijn is fris en rond in de mond, met een rijpe vasthoudendheid die de mond vult, waardoor hij vlezig en sappig wordt. De zuurgraad leidt je naar de lange finish. Over het algemeen creëert de wijn een indruk van frisheid en warmte als een zomerse dag.

VARIËTEITEN: 50% Carignan, 35% Grenache Noir, 10% Syrah, 3% Merlot en 2% Cabernet Sauvignon

ALC: 14,5% vol. **Zuurgraad:** 4,1 g/l. **PH:** 3,4. **Totaal zwavel:** 46 mg/l. **Restsuiker:** 0,4 g/l.