



DO Carinena Libre y Salvaje Garnacha Blanca

Domein

Het wijnhuis, Libre y Salvaje, is gevestigd iets ten zuid-westen van Zaragoza, in het dorpje Almonacid de la Sierra. Haar wijngaarden zijn uniek in ten opzichte van andere Spaanse wijngaarden. De druivenranken liggen niet in strakke lijnen, maar er wordt gekozen voor een meer natuurlijk verloop. Er heerst maar een regel op de wijngaarden van Libre y Salvaje: volg de wet van de natuur. Hierdoor liggen de ranken er op het oog soms wat verwildert bij maar behalen de druiven een natuurlijke rijpheid met zo min mogelijk interventie.

Pas wanneer de Garnacha druiven rijp genoeg worden geacht, begint de oogst. Deze geschiedt geheel handmatig. Op deze manier kan men beter de kwaliteit garanderen; de controle is immers strenger.

Bodem

Steenachtige bodems met een hoog zandgehalte.

Vinificatie

Persing van de druiven gebeurt met schil en de maceratie duurt ca. 4 uur. De spontane vergisting vindt plaats in kleipotten en in niet getoaste Franse barriques. Het grootste gedeelte blijft voor 10 maanden in deze kleipotten. Het overige deel rijpt verder in 500 liter grote houten foeders met regelmatige battonage. Alle wijn rust vervolgens nog voor 3 maanden in een RVS vat alvorens het gebottled wordt.

Appellatie: Carinena DO

Regio: Zaragoza

Druivenrassen: Garnacha Blanca 100%

Wijnstijl: krachtig - intens

Aroma: Aroma's van witte kweeper, citroenschil en minerale nuances.

Smaak: Subtiel, vol en goed gestructureerde zuurgraad, Zachte afdronk met tonen van abrikoos en honing.

Serveren bij: Rijke visgerechten, wit vlees, gevogelte.