



## **DO Penedes Terres Tinto Josep Masachs**

Het verhaal van dit domein begint in de jaren 1920 onder leiding van Josep Masachs. Eigenaar van enkele wijngaarden in Vilafranca del Penedès. Hij was één van de pioniers die in deze regio ook stille wijnen begon te maken. In eerste instantie enkel voor eigen consumptie of te delen met familie en vrienden.

In de loop der jaren verwierf hij meer wijngaarden die gelegen waren in en rond de historische Sant Pau bergketen. Een regio met een grote diversiteit aan bodemstructuren die hij toen al op een natuurlijke manier bewerkte. Deze visie inspireerde de volgende generaties grootvader om wijn te blijven produceren. Hij nam de hobby van zijn vader en maakte er zijn beroep van en veranderde zijn huis, bij iedereen bekend als Cal Cabanyes, in zijn productiecentrum. Hier begon het domein met de productie van mousserende wijnen volgens de ambachtelijke en traditionele methode.

De eerste cava van het domein zag in 1950 het levenslicht (destijds bekend als Champán of Xampany) onder de naam Les Cabanyes.

Tegenwoordig is de vierde generatie van de familie gearriveerd met een open en innovatieve mentaliteit waarbij familiewaarden opnieuw geïnterpreteerd werden om ze over te brengen via een uitgepuurde natuurvriendelijke manier van wijnbouw en wijn productie.

Natuurlijk hoort bij innovatie ook het herkennen van de kwaliteiten van hun wijngaarden om stille wijnen te produceren. Dit heeft ertoe geleid om van uniek gelegen micro-percelen wijnen te maken die volledig organisch zijn. Dit hand in hand gaande met respect voor de tradities en geschiedenis.

De "Terres" wijnen zijn hier het mooie voorbeeld van. Beide afkomstig van unieke percelen die dankzij hun kalkrijke bodemstructuur en noordoostelijk georiënteerde ligging structuur met finesse laten samen vloeien met de frisheid en de elegantie.

Voor de Terres Tinto hebben ze twee percelen die beplant zijn met de lokale Ull de Llebre (Tempranillo kloon) druif zorgvuldig geselecteerd. De klei-kalkhoudende bodems bevorderen de fenolische rijping van de druiven en de suikeropbouw. De opbrengsten zijn laag, wat resulteert in druiven met grote intensiteit en concentratie. Deze percelen worden zowel tijdens het fermentatie- als rijpingsproces apart behandeld om de complexiteit te vergroten. De druiven worden met de hand geoogst en ontleed voordat ze fermenteren met autochtone gisten. We streven ernaar het variëteitskarakter te behouden, en om dat te bereiken, rusten de druiven van een van de percelen in roestvrijstalen tanks. Voor het andere perceel gebruiken we een zeer korte rijpingsperiode in Franse eikenhouten vaten om meer kruidige en geroosterde noten te verkrijgen.

Appellatie: DO Penedes

Regio: Catalunya

Druivenrassen: 100% Ull de Llebre

Wijnstijl: Complex - Vol

Aroma: Intense aroma's van zure aardbei en zwarte vruchten met balsamico tonen, zwarte peper, zoethout, venkel en munt.

Smaak: Wijn met karakter, vol met gerijpte rode en zwarte vruchten, met bloemige tonen. Aangenaam in de mond met fijne tannines.

Serveren bij: Deze wijn is goed te combineren bij allerhande vleesgerechten, tapas schotels en kazen.