

ottoVino adviseert....



Clos Mont-Blanc Masia Les Comes



Druivensoorten

Cabernet Sauvignon & Merlot



Spanje

Herkomst

Conca de Barberà

Beschrijving

De druiven fermenteren in RVS tanks op een temperatuur van 25-28 graden. Na de maceratie met de schillen, rijpt de wijn in Franse en Amerikaanse houten vaten voor een periode van 18-24 maanden. De wijnstokken van deze druiven zijn circa 30 jaar oud.



Proefnotitie

Rood paarse kleur met heldere tinten. De geur is complex met tonen van tabak, zwart fruit en koffie. De smaak is breed, rond en goed gestructureerd. Met een lange afdronk.



Wijn & spijs

Prachtig bij rood vlees en wild.



Productie methode

biologisch



Clos Mont Blanc

Masia les Comes



Over het wijnhuis

In het hart van Catalonië ligt ten westen van Barcelona de voor het grote publiek onbekende wijnstreek DO Conca de Barberà. De streek ontleent zijn classificatie aan het gebruik van de lokale druif Trepát. Voortrekker voor de wijnstreek en tevens het beroemdste wijnhuis is Clos Montblanc. Dit wijnproject werd in 1988 gestart door de Carbonell Figueras familie en is vernoemd naar de nabijgelegen historische vestingstad Montblanc. Naast de lokale druiven Trepát, Ull de Llebre (Tempranillo) en Garnacha werkt het team onder leiding van oenoloog Josep Valdrí ook met internationale variëteiten als Chardonnay, Syrah, Sauvignon Blanc en Merlot. Het gamma van Clos Montblanc beslaat dan ook traditionele wijnen met lokale druivenrassen tot meer internationaal gemaakte wijnen, maar wel altijd binnen de traditionele filosofie van het wijnhuis. Naast het aanbod van stille witte en rode wijnen produceert men ook een serie prachtige Cava's.

