Celler Piñol
2013 Ecológico Sa Natura Organic
Cariñena (50%) Merlot (20%), Syrah (20%), y Petit Verdot (10%) - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Paarsrode kleur. Aantrekkelijk in de neus met aroma's van zwarte bes en braam. Licht getoaste en minerale toetsen met een vleugje peper. Goed uitgebalanceerd. Vol met toetsen van zwart fruit. Een vleugje balsamico, kruiden en eik. AWARDS: Robert Parker GAF Sacra Natura 90 punten; Médaille d'Or - Gouden Medaille op de Concours Mondial de Bruxelles 2014.

Klimaat:

Het klimaat is continentaal met mediterrane invloeden. De zomers zijn erg heet en de winters kunnen ijskoud zijn.

Ondergrond:

Klei- en kalkhoudende bodem, arm aan organische stof.

Vinificatie:

50% Cariñena, 20% Merlot, 20% Syrah en 10% Petit Verdot. Rijpt 14 maanden in eiken (Semicrianza). Wijngaard van 10-45 jaar oud. Oogst begin oktober.

CELLER PIÑOL

Celler Piñol is een van de meest gerenommeerde domeinen uit de streek. Hun wijnen worden dan ook internationaal zeer geappreciëerd en hoog aangeschreven in verschillende vooraanstaande wijnmagazines. Voor Celler Piñol staat wijn gelijk met familie. Heel hun structuur en organisatie is gestoeld op een familiale vertrouwensband. De wijnen zelf zijn dan ook hun grootouders, ouders, broers of zussen en worden dikwijls aan hen opgedragen. Ook in de kelder, waar een artisanale geest gecombineerd wordt met de meest moderne technieken, wordt dit doorgetrokken met veel respect voor traditie en het natuurlijke proces van wijn maken. Elke wijngaard wordt bekeken als een apart microklimaat die veel individuele aandacht verdient en met veel respect voor de natuur verkregen wordt. De wijnen zijn dan ook allemaal biologisch geproduceerd maar wel niet elke wijngaard is ook zo gecertificeerd. Elk deeltje van het wijnproces wordt hier uiterst zorgvuldig ingevuld teneinde op het laatst het allerbeste uit iedere cuvée te hebben gehaald.

Het Wijnhuis Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl