Celler Piñol
2014 Raig de Raim
Garnacha (55%), Cariñena (15%), Merlot (10%) y Syrah (20%) - 0,75L



KWESTIE VAN SMAAK

Mooie, robijnrode kleur. Rijpe neus van braambessen, zwarte kersen en aardbei. Licht kruidige ondertoon met hints van kaneel en jeneverbes. Sappig en vlot karakter. De afdronk is aangenaam en rond.

Klimaat:

Continentaal met mediterrane invloeden: lange, hete, droge zomers, koude winters. Risico van late vorst in de lente, droge wind "El Mestral" van de Ebro-vallei houdt vochtigheid laag en beschermt de druiven tegen schimmels.

Ondergrond:

Klei- en kalkhoudende bodem, arm aan organische stof.

Vinificatie:

Temperatuur gecontroleerde gisting gedurende 10 dagen met tweedaagse pomping. De malolactische gisting werd uitgevoerd in de maanden november en december. Rijping gedurende 4 maanden in eikenhouten vaten.

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