



LA CONRERIA COSTER DEL MARIO

wijn

volle rode wijn

D.O.

Priorat

druivensoort

Carinena 1929

kleur

kersenrood



WIJNHUIS

Wijnmaker Jordi Vidal groeide op in Barcelona, waar hij zijn carrière begon in een wijnwinkel. In 1985 raakte hij geïnspireerd door een wijnmaker die hem vertelde over de oenologieschool in Falset. Wat begon als een korte verkenningstocht, resulteerde in een lange termijn betrokkenheid bij de wijnbouw in Priorat. Jordi werkte een oogst mee in Scala Dei, een historische locatie waar monniken bijna duizend jaar geleden hun klooster vestigden. Hij studeerde oenologie aan de universiteit van Tarragona en werkte daarna bij Torres, waar hij fermentaties leidde. In de jaren die volgden, keerde hij terug naar Priorat en kocht samen met twee vrienden het klooster La Conreria d'Scala Dei, waar ze met passie en hard werk 51 hectare in vier regio's bewerkten. In 2012 huurde hij een oude wijngaard in Coster del Mario, die hij later kocht. Decanter noemde zijn wijnen bij de '50 beste wijnen ter wereld'.

VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geoogst en ondergaan een wilde fermentatie in open eiken vaten. Na 12 maanden rijping op Frans eiken volgt een verdere veroudering in de fles. Deze wijn heeft een alcoholpercentage van 14,5% en is veganistisch en biologisch gecertificeerd.

PROFIEL

Deze wijn biedt aroma's van rijpe zwarte kersen, pruimen, kruiden en leistein, met een subtiele rokerigheid en vanille van de eikenhouten rijping. Hij heeft een krachtige, zijdezachte textuur en goed geïntegreerde tannines, met een langdurige, harmonieuze afdronk. Perfect nu, maar ook geschikt voor verdere rijping.

CULINAIR

Bavette, Cote de Boeuf, picanha, lam, harde kazen en zoute gerechten.