



ROSELL MIR MARC MIR XAREL-LO VERMELL



wijn

frisse witte wijn

druivensoort

xarel-lo, vermell

D.O.

Catalunya

kleur

strogeel

WIJNHUIS

De familie Rosell Mir heeft de boerderij Can Guineu in Subirats, 30 km ten zuiden van Barcelona, sinds de vijftiende eeuw in bezit. De familie begon met het maken van wijn en brandewijnen in 1776 en verkochten dit aan anderen. Pas in 1979 begon de huidige eigenaar Josep M. Rosell, 17e generatie, met het bottelen van de wijn onder hun eigen naam. De boerderij heeft 64 hectare xarel-lo, macabeu, merlot, cabernet sauvignon en garnacha blanca. Het klimaat van Subirats is typisch mediterrane met hete droge zomers en milde winters. De wijngaarden bevinden zich tussen het Subirats-gebergte en de Noya-rivier en de bodem is meer leem in het rivierengebied en meer kalkhoudend in de heuvels. Hier hebben ze zeer oude xarel-lo-wijnstokken (50-75 jr. oud.) De naam van de wijn verwijst naar een beroemde voorvader uit de 19e eeuw. Marc Mir werd in 1851 in Barcelona geboren. Hij werd burgemeester en parlements lid en was de drijvende kracht achter de grote wijngaard herplantingen na de druifluisepidemie.

(weetje: de vos is het familie wapen van Rosell Mir. De streep door het etiket betekent een einde aan een tijdperk).

VINIFICATIE

Deze wijn is geheel natuurlijk gemaakt zonder toevoegingen en met gebruik van eigen gisten; ongefilterd en veganistisch.

PROFIEL

In de neus zuiver en verrassend. Tonen van amandel, peer, tropisch fruit, en jasmijn. Een complexe wijn die zeer gastronomisch inzetbaar is dankzij de ontwikkeling op fles.

CULINAIR

Een fijne begeleider voor schaal- en schelpdieren of gerechten met zeevruchten. Daarnaast ook geschikt voor witvis en gevogelte.