



ROSELL MIR PLA DE LA CREU



wijn

frisse witte wijn

druivensoort

Xarel-lo

D.O.

Catalunya

kleur

citroengeel

WIJNHUIS

De familie Rosell Mir heeft de boerderij Can Guineu in Subirats, 30 km ten zuiden van Barcelona, sinds de dertiende eeuw in bezit. De familie begon met het maken van wijn en brandewijnen in 1776 en verkocht dit in bulk 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, waar het wijnhuis zich bevindt is typisch mediterraan, 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 staan zeer oude xarel-lo-wijnstokken (50-75 jr. oud.) aangeplant.

VINIFICATIE

Druivenstokken van 50 – 75 jr. oud. Deze geven een lager rendement maar wel hoge kwaliteitsdruiven waardoor de wijn zeer karakteristiek is voor xarel-lo. Fermentatie vindt plaats op een gecontroleerde temperatuur in RVS tanks.

PROFIEL

De wijn kent veel tonen van rijp citrus met tonen van amandelen en kruiden. In de afdrank herken je duidelijk een fris mineraal karakter. Niet voor niets is deze druif één van de drie meest gebruikte cava-druiven.

CULINAIR

Gastronomisch inzetbaar bij frisse salades, visgerechten en lichte vleesgerechten, heerlijk als het wat warmer is en zeer elegant als huiswijn!