



Mas SimSó  
In Perpetuum

## Over het wijdomein

Mas SimSó is het wijnproject van Simon Van Acker en Sophie Blicck in het hart van de DOQ Priorat (Spanje). Omgeven door de prachtige en majestueuze "Sierra de Montsant", met een ondergrond uit pure 'Llicorella' (leisteel) en een rijke wijngeschiedenis die teruggaat tot de 11e eeuw, is deze streek de geboorteplaats van krachtige en intense wijnen.

De oogst van 2019 was Sophie en Simon's eerste productie, vervaardigd op de traditionele manier. De oudste wijnranken op het domein werden meer dan 45 jaar geleden aangeplant (Garnacha negra), de overige zijn gemiddeld 15 jaar oud (Garnacha blanca, Viognier, Carignan, Syrah & Malbec) en zijn deels aangeplant in terrasbouw.

Het volledige verhaal van Mas SimSó is van druif tot wijn ecologisch, zonder gebruik van chemische bestrijdingsmiddelen of kunstmatige toevoegingen.

### Winemaker's notes

Mas SimSó 'In Perpetuum' 2021 is het paradepaardje van het domein. De naam verwijst naar de ambities van de wijnmakers en het bewaarpotentieel van de wijn. De druiven zijn afkomstig van de terrassen van Mas SimSó's bergflank. De ranken ervaren gedurende het jaar de meest extreme omstandigheden. Een ondergrond van pure llicorella, ijzige koude gedurende de winter en temperaturen tot 42°C gedurende de zomer zorgden voor een extreem lage maar kwalitatieve oogst. 'In Perpetuum' is het product van een handmatige pluk en rigoureuze selectie. Enkel de beste druiven en nieuwe Franse eiken vaten werden gebruikt voor de vinificatie van deze cuvée.

Een volle, krachtige wijn met elegante aroma's van zwart en rood fruit, een lichte kruidigheid, evenwichtige houttoetsen, een fijne mineraliteit uit de leisteel ondergrond en mondvullende tannines met mooi geïntegreerde zuren. Een prachtige lange afdronk.

Een uitstekende partner bij rood vlees, gegrild of geroosterd, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild.

95+/100, DOQ Priorat report 2023, M. Hudin

41°13'31.0"N 0°52'09.0"E



### Mas SimSó In Perpetuum 2021

<b>Blend:</b>	81% Garnacha Negra, 19% Carignan
<b>Appellatie:</b>	DOQ Priorat, Spanje
<b>Kwalificatie:</b>	'Vi de Vila' Poboleda
<b>Oppervlakte:</b>	0,92 ha
<b>Bodem:</b>	100% leisteel "llicorella"
<b>Ligging:</b>	395m - 420m, terrasbouw
<b>Leeftijd wijnranken:</b>	47 jaar en 25 jaar
<b>Oogst:</b>	2 oktober 2021, manueel in kistjes van 10-15kg
<b>Vinificatie:</b>	Koude maceratie gedurende 48 uur. Fermentatie van 27 dagen op basis van autochtone gisten met dagelijkse pigeage. Veroudering gedurende 16 maand op nieuwe Franse eiken vaten (225l, very fine grain en medium-light toast).
<b>Productie:</b>	1200 flessen van 75cl 127 magnums
<b>Fles:</b>	kurk van Catalaanse origine, wassen capsuls
<b>Bewaarpotentieel:</b>	> 10 jaar
<b>Degustatie °C:</b>	16 - 18°C
<b>Alcohol:</b>	14,5% VOL
<b>Inhoud:</b>	75cl