



Mas SimSó
Negre

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' (leisteen) 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 Negre is de eerste cuvée in een gamma van 3 rode wijnen die Simon en Sophie op de markt brengen. De druiven zijn afkomstig van een vlak perceel met tot 45 jaar oude wijnranken. Intensieve grondbewerking, doordachte snoei en manuele onkruidbestrijding laten deze planten het beste van zichzelf geven. Chemische bestrijdingsmiddelen worden hier niet gebruikt. Mas SimSó Negre is het product van een handmatige pluk en zorgvuldige selectie. Enkel de beste druiven en Franse eiken vaten werden gebruikt voor de vinificatie van deze cuvée.

Een stevige wijn met een fris, kersen aroma en diep, intens paarsrode kleur. In de mond vinden we toetsen van kersen, pruimen, een lichte kruidigheid en mineraliteit, omgeven met een subtiele houttoets. Een volle, medium-lange afdronk. Te schenken op de correcte temperatuur.

Een uitstekende partner bij barbecue, diverse pasta's, stoofpotjes (goulash, tajine), konijn, mixed grill.

41°13'31.0"N 0°52'09.0"E



Mas SimSó Negre 2021

Blend:	100% Garnacha Negra
Appellatie:	DOQ Priorat, Spanje
Kwalificatie:	'Vi de Vila' Poboleda
Oppervlakte:	0,74 ha
Bodem:	100% leisteen "Llicorella" en klei
Ligging:	377m – 386m
Leeftijd wijnranken:	47 jaar en 25 jaar
Oogst:	15 oktober 2021, manueel in kistjes van 10-15kg
Vinificatie:	Koude maceratie gedurende 48 uur. Fermentatie van 27 dagen op basis van autochtone gisten met dagelijkse pigeage. Veroudering gedurende 12 maand op gebruikte Franse eiken vaten van 1 en 2 jaar (225l, fine grain en medium toast).
Productie:	3500 flessen limited edition
Fles:	kurk van Catalaanse origine, aluminium capsule
Bewaarpotentieel:	2 - 5 jaar
Degustatie °C:	16 - 18°C
Alcohol:	14,5% VOL
Inhoud:	75cl