



**Mas SimSó
Sui Generis**

Over het wijdomein

Mas SimSó is het wijnproject van Simon Van Acker en Sophie Blieck 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 'Sui Generis' 2021 is het speciale van het domein. De naam verwijst naar het unieke karakter van deze wijn in Priorat. Een dergelijke monocépage Syrah is immers niet verkrijgbaar in deze appellatie. De druiven zijn o.a. afkomstig van de enige 'Costero' (berghelling) op het Mas SimSó domein. De stokken staan aangeplant in gobelet - structuur. 'Sui Generis' is het product van een handmatige pluk en zorgvuldige selectie. Enkel de beste druiven en nieuwe Franse eiken vaten werden gebruikt voor de vinificatie van deze cuvée.

Een full-bodied maar toch elegante Syrah met aroma's van zwart en rood fruit, een typische kruidigheid, aanwezige maar evenwichtige houttoetsen, een fijne mineraliteit uit de leisteel ondergrond en fluweelzachte tannines met mooi geïntegreerde zuren. Een prachtige lange afdrank.

Een uitstekende partner bij gegrild of geroosterd lam, traag gegaard varkensvlees, kruidige wildstooftpotjes, gekonfijte eend en diverse harde kazen.

41°13'31.0"N 0°52'09.0"E



Mas SimSó Sui Generis 2021

Blend:	Syrah – Malbec (experimenteel deel)
Appellatie:	DOQ Priorat, Spanje
Oppervlakte:	0,35 ha
Bodem:	100% leisteel "Llicorella"
Ligging:	380m – 385m, deels in "coster"
Leeftijd wijnranken:	16 jaar - en deel oude ranken zonder bepaalbare leeftijd
Oogst:	21 september 2021, manueel in kistjes van 10-15kg
Vinificatie:	Koude maceratie gedurende 48 uur. Fermentatie van 29 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).
Productie:	600 flessen limited edition
Fles:	kurk van Catalaanse origine, wassen capsule
Bewaarpotentieel:	3 - 8 jaar
Degustatie °C:	16 - 18°C
Alcohol:	14,5% VOL
Inhoud:	75cl