

# DAREWINES

S O M M E L I E R   S E L E C T E D   W I N E S

## Sélection de Vin

### Els Nanos 'Collita'

<b>EIGENAAR:</b>	Josep Foraster
<b>LAND:</b>	Spanje
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Conca de Barbera (Catalunya)
<b>JAAR:</b>	2016
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	90% Ull de Llebre (Tempranillo), 10% Cabernet Sauvignon.
<b>WIJNBEREIDING:</b>	De druiven ondergaan een koude maceratie voor 3-4 dagen en een fermentatie van slechts 5 dagen bij 20 °C in open RVS vaten. Dit zorgt ervoor dat de hoeveelheid looizuur in de wijn minder wordt. Tot slot minstens 3 maanden rijping op fles.
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Klei - gelegen op de zonnige heuvels van de berg
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>ALCOHOL:</b>	12%
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	14 - 16 °C.
<b>GLASWERK:</b>	Bordeaux glas (breed)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>HOUDBAARHEID:</b>	2022
<b>WIJNSTIJL:</b>	Rood – Rijp, kruidig en intens
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Intens en fris, aroma's van rood fruit en viooltjes, sappig, kruidig en uitdagende specerijen.

**WIJN EN SPIJS ADVIES:**

Goed te combineren met stevige vis met rode wijnsauzen en gebraden rood gevogelte.

Met langzaam gegaarde vlees en stoofgerechten of gegrild en gebakken roodvlees, Iberisch varkensvlees, lamsrug, haas, zadel en bout. Harde en oude kazen met compôte gaan ook goed samen met deze wijn.

**VERHAAL ACHTER ETIKET:**

'De Nanos van de Montblanc', de 'kinderen van de Montblanc' staan afgebeeld op het etiket. Ze symboliseren een eeuwenoude traditie; het dansen op straten en pleinen vol onstuimig plezier.