

# Celler de les Aus Tallarol 2021

FUNKY | MINERAAL



## PROFIEL



DOMEIN  
Celler de les Aus



SERVEER T°  
8-10°C



WIJNBOUW  
Bio



DRUIVEN  
Pansa Blanca



GLAS  
Riedel Sauvignon  
Blanc



DRINKVENSTER  
2024

## STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Je kan deze wijn combineren met vette zeevis, zalm, wok-gerechten, de Aziatische keuken en sushi.



KAAS

Manchego, gerookte cheddar, Edam, Provolone, Pecorino

the **best** grapes  
bottled for you

BESTEL EN  
MEER INFO





# WIJNBOUW



## VINIFICATIE

Deze natuurlijke wijn wordt gemaakt van biologisch geteelde druiven. Deze ondergaan een lichte persing bij aankomst in de wijnkelder. Het vrijgekomen sap ondergaat een spontane fermentatie die op gang komt door de inheemse gisten. Deze neemt plaats aan een lage temperatuur in amfora's gemaakt uit de Sauló bodem en in eivormige tanks gemaakt uit klei, door de keuze van deze vorm krijg je een natuurlijke bâtonnage. De wijn ondergaat ook een malolactische fermentatie. Tijdens gans de vinificatie worden er geen sulfieten of andere chemische elementen toegevoegd. Ook tijdens de botteling wordt er geen sulfiet toegevoegd.



## WIJNGAARD

De ranken groeien op de typische Sauló-bodem: een zurige en zandige ondergrond met een laag kalksteen gehalte. De streng geselecteerde druiven komen van een Zuidoost georiënteerd perceel dat tussen de 150 m en 300 m hoogte ligt. In de wijngaard wordt op geen enkele manier met kunstmatige middelen ingegrepen.

## WIJNBOUWER: CELLER DE LES AUS

Josep Maria Pujol-Busquets is naast de eigenaar van Alta Alella ook de bezieler van Celler de Les Aus waar hij enkel natuurlijke wijnen en Cava's verbouwt om zo het biologische gedachtegoed nog verder te ontwikkelen. Aan de ingang van het Can Genís wijngoed is hiervoor een volledig nieuwe 2000 m<sup>2</sup> grote wijnkelder gebouwd. Dit unieke gebouw is gedeeltelijk in de typische Sauló ingebouwd. De steile hellingen van deze graniet en zandsteen bodem zorgen voor een natuurlijke ondersteunende structuur. Onderaan staan 6 grote containers die ze gerecycleerd hebben uit de haven van Barcelona. Hierover zijn grote netten gespannen. De ganse constructie is zo opgezet dat mocht de wijnkelder moeten verhuizen er geen blijvende impact zou zijn op de omgeving. Een grote drinkbak tussen de wijngaarden zorgt ervoor dat de vogels voldoende drinken hebben. Deze spelen een belangrijke rol in de bestrijding van insecten. Om hun rol in de verf te zetten hebben alle cuvées de naam van een vogel die in het natuurpark leeft gekregen. De fermentatie en rijping gebeuren in amfora's gemaakt uit de Sauló bodem, en verder ook nog in grote betonnen tanks en kleine eivormige betonnen vaten. De eivorm is een replica van de 'gouden ratio' zodat het een perfecte vorm heeft waarin de gisten vrij kunnen rond bewegen. Dit leidt tot een grotere aromatische rijkdom en wijnen met een betere structuur.

# LOCATIE



LAND  
Spanje

REGIO  
Cataluña

APPELLATIE  
Alella



KLIMAAT  
Maritiem mediterraan met  
warme zomers

