

Celler de les Aus Merla 2019

FUNKY | FRUITIG



PROFIEL



DOMEIN
Celler de les Aus



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Mataró (Mourvèdre)



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2027

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Je kan deze wijn serveren bij steak tartaar, lam, wild en kwartels.

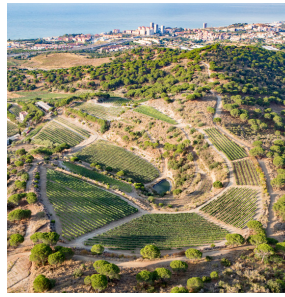


KAAS

Manchego, gerookte cheddar, Edam, Provolone, Pecorino

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

Deze wijn wordt van organisch geteelde druiven gemaakt. De maceratie die aan 25 °C in houten vaten gebeurt neemt een 20-tal dagen in beslag. Hierna worden de druiven lichtjes geperst en gaat het sap terug in houten vaten waar de malolactische fermentatie gebeurt. Na 3 maanden rijping in die houten vaten wordt de wijn gebotteld. Tijdens al deze processen 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 Zuidoostelijk georiënteerd perceel dat tussen de 150 m en 300 m hoogte ligt.

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 m² 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

