



Sota Els Angels Sota Els Angels White 2018

COMPLEX | FRUITIG

PROFIEL



DOMEIN
Sota Els Angels



SERVEER T°
6-8°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
50% Picpoul en 50%
Chardonnay



GLAS
Riedel Chardonnay



DRINKVENSTER
2028

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem bij langoustines, kreeft,
kalfsvlees



FROMAGE

Manchego, kruidige geitenkaas

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven worden in de koele ochtenduren met de hand geplukt en gaan in kleine boxen van 10 kg naar het wijndomein. Daar aangekomen worden de trossen ontrist. Hierna volgt een koude maceratie aan 6 °C in inox tanks. De fermentatie, die aan 14 °C plaats vindt, start in dezelfde tanks. Halfweg de fermentatie wordt het sap overgeheveld naar nieuwe vaten van 500 en 600 liter uit Franse eik. Tot slot rijpt de wijn nog 12 maanden op droesem in diezelfde vaten. Hij gaat lichtjes gefilterd op fles. De jaarlijkse productie bedraagt 4.400 flessen.



WIJNGAARD

De 8 hectare wijngaarden van Sota els Àngels bevinden zich in een heuvelachtig gebied. Op de top van de heuvel zijn de uit broze leisteen bestaande hellingen zeer steil en dus een uitdaging om te cultiveren. De hellingsgraad vlakkt af tot zo'n 7% in de lager geleden gedeeltes. Het terroir bestaat uit een mengeling van slib, zand, klei en silica. In deze zure grond vind je ook nog grote hoeveelheden ijzer en magnesium die bijdragen tot het minerale aspect van hun wijnen. De wijngaarden worden op biodynamische wijze gecultiveerd.

WIJNBOUWER: SOTA ELS ANGELS

Sota els Àngels ligt in de uitlopers van de Gavarres. Dit Catalaans kustgebergte met dichte eiken- en dennenbossen is grotendeels als natuurreservaat erkend. Het prachtige glooiende landschap van Empordà is als het ware ingeklemd tussen de Pyreneeën en de Middellandse Zee. María Jesús de Polanco was een drukbezette fotografe die voornamelijk in Amerika actief was, maar het leven daar werd haar een beetje te druk. Samen met Guy Jones vond ze hier in deze fraaie omgeving, op enkele kilometers van de kustlijn van de Costa Bravo, haar nieuwe thuis. Deze plek, die rust uitstraalt, bleek de perfectie locatie voor hun wijngaarden. Dankzij de talrijke bossen, heide en struikgewassen zoals arbutus genieten ze van een zeer rijke biodiversiteit. De mineraalrijke bodem bestaat uit een mengeling van slib, zand, klei en silica. In deze zure grond vind je ook nog grote hoeveelheden ijzer en magnesium die bijdragen tot het minerale aspect van hun wijnen. María en Guy geloven dat een sterke verbinding met de natuur in combinatie met opgedane kennis de toegangspoort is tot creativiteit die zich uiteindelijk zal uiten in het glas. Ze doen aan wijnbouw volgens de principes van Rudolf Steiner. De aanplantingen in hun 8 hectare grote wijngaard zijn in correlatie met het kosmos ballet van de maan en de planeten gebeurd. Dankzij hun biodynamische aanpak zit de ziel van elke tros verweven in hun wijnen.

LOCATIE



LAND
Spanje

REGIO
Cataluña

APPELLATIE
Empordà



KLIMAAT
Maritiem mediterraan
met warme zomers en
orografische invloeden

