

Naam van de wijn : Desti (“bestemming”)

Producent : Mervm Priorati – Viticultura Heroica

Herkomstbenaming : Priorat D.O.Q

Druivenras(sen) : Garnacha 70%, Samsó (carignan) 15%, Syrah 15%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf : Priorat is één van de ruigste wijngebieden van Spanje, gelegen in ‘Catalonia’ even ten westen van de stad Tarragona. Het heeft over de afgelopen decennia een enorme kwaliteitsvlucht gemaakt en behoort tot Spanjes beste rode wijn gebieden. Mervm Priorati s’ vooruitstrevende werkwijze en filosofie geeft wijnen die dit reflecteren. Hun missie is wijnen te produceren met een groot karakter, die nieuwe zintuigsensaties brengen en tevens nagalmen in ons geheugen, tot lang nadat de wijn is genoten. Dit komt tot stand door de terrasvormige wijngaarden en hun druivenstokken en de mensen die ze bewerken, met respect te behandelen. Priorat kent een zeer heuvelachtig en zeer rots en steenachtig terrein, lokaal ‘licorella’ of ‘lacorella’ genoemd. In combinatie met het warme klimaat geeft dit lage opbrengsten en minder uitbundige blad en druivengroei. De druivenstokken gaan tot wel 15 meter diep de bodem in op zoek naar voedingsstoffen. Hierdoor hebben ze minder last van warmte stress en groeien in optima forma.



Vinificatie (wijnbereiding) : de druiven worden handmatig geoogst in kratjes van 20 kilogram. Zo komen ze ongekneusd aan in het wijnbedrijf. Het rendement is laag en bedraagt circa 27 hectoliter per hectare. Nadat de druiven zijn ontsleed volgt er een temperatuurgecontroleerde vergisting en maceratie op roestvaststaal van circa drie weken. Na een zachte persing volgt de tweede malolactische gisting (hier wordt harder appelzuur omgezet in zachter melkzuur) op Frans eiken vaten van 225 liter. Na de rijping van 12 tot 14 maanden, op dit type vaten van 2 en 3 jaar oud, volgt zonder klaring en filtering de botteling. (zo dragen alle stoffen bij de complexiteit van de wijn. Na verloop van tijd kan er wel wat bezinsel ontstaan. Laat hiervoor het laatste halve glaasje in de fles)

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit : Intense kersenrode kleur. Uitbundig in de neus met veel delicaat rood fruit als framboos, blauwe bessen en toefje cassis naast subtiele kruidige tonen van de houtrijping. Fris in de aanzet met een balsemachtige maar goed gestructureerd smaak. Rijkfruitig met indrukken van pruim, granaatappel en zwarte kers en cassis en bovendien fijn kruidig van de houtlagering. Elegante ronde tannines en een sappige, fluwelige lange finale. Serveren: 17 a 18°C. Bewaren: binnen 10 a 12 jaar na de oogst drinken. Wel koel en donker bewaren.

Culinair advies : Verrassend met gegrilde tarbot met ‘pommes gratin’ en gerijpte ham. Dankbare begeleider van diverse smakrijke gerechten uit de Mediterrane keuken. Denk aan stoofschotels van vlees of gevogelte, geroosterd of gegrild lams- of varkensvlees met een mooie rode wijnsaus en gerijpte, harde Spaanse kazen.

Smaaktype : Medium tot volle body, zeer aromatisch, met houtrijping.

Glasadvies: Riedel Syrah