

Les Sorts Jove

Celler Masroig har bevaret sin essens og karakter i næsten 100 år. Fra dag ét, har man arbejdet kontinuerligt med at indføre ny viden og fornyelse. Grundlagt i 1917, Celler Masroig er i øjeblikket et af de mest berømte vingårde i Montsant, Reigón Priorat. Er et privatejet kooperativ med 200 ejere, men med egen bestemmende direktør og 20-25 faste medarbejdere, og mange løsarbejdere i høsttiden.

De skilter ikke med, det er et kooperativ, da ordet har et kedeligt klang i udlandet.

Vores mål er at lave et flot produkt, mens vi stadig hylder vores traditioner. Dette medvirker til at definere, hvad vi gør. Vi arbejder hårdt og længe på vores røde lerjord for at overføre de værdier, der er fundamentet for vores vingård. Denne jord, en fremherskende faktor i vores landsby, med direkte indflydelse på kvaliteten af druerne vi dyrker. Solens stråler reflekteres på den røde jord tilbage på druerne ovenfor, og hjælpe dem til at modnes effektivt.

Grenache og Carignan er de lokale druesorter i vores område. Selv om begge er karakteristiske for vores land, så mener vi på Celler Masroig, at Carignan er fundamentet i vores vine. Carignan bliver absolut kun bedre med alderen. Des ældre stokkene bliver, des mere kraft og smag kommer frem i vinen.

Og som man siger: De gode vine, komme kun til dem, der har tålmodighed til at vente.

Og dette er en god vin, fremstillet på Grenache, Carignan og Syrah.

100% kulsyre maceration. Denne vinfremstillings teknik holder druerne hele og ikke knust mens de gære ved høj temperatur (30 grader c) fravær af ilt.

En meget frugtig vin, typisk vin fremstillet efter denne metode. I næsen jordbær og hindbær.

I munden er den glat, rund og frisk. Meget blød og meget behagelig.

Alkohol 14,5%

