La Buena Vida
De Referentie voor wijnen uit Spanje

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Templari 2014
Celler Bàrbara Forés - 75 cl.



Deze wijn is een nieuwe richting voor dit kleine domein. De wijn werd genoemd naar de Templari of tempeliers. Jaargang 2004 was het eerste jaar van commercialisering. Hier wordt vooral nadruk gelegd op finesse. Op het etiket wordt dan ook niet "vi negre" gebruikt zoals normaal in het Catalaans wordt gedaan voor rode wijn, doch "vi vermell", wat eigenlijk "lichtrode" wijn betekent. Deze wijn betekent ook de recuperatie van de Morenillo, die sinds deze wijn terug wat meer wordt aangeplant in de regio, ook door andere domeinen.

Vinificatie
Gisting en maceratie gedurende 25 dagen in inox cuves op een temperatuur van 24°C. Vervolgens krijgt de Garnatxa nog 11 maanden opvoeding op Franse eikenhouten vaten van Allier. De Morenillo verblijft gedurende een 3 à 4 tal maanden op kleien amforae.

Bewaarpotentieel
Jong mits decanteren, potentieel van 7 jaar.

Serveren
18°C In een groot wijnglas. Decanteren in de eerste 3 jaar na botteling.

Proefanalyse
Bourgondische kleurintensiteit met zeer uitnodigende aroma's. Eerste indruk is dat van een totaal andere stijl dan de andere wijnen van het wijnhuis. Templari kent een sterk mineralig/kalksteen karakter met frisheid onderbouwd. Verfijning, kersen en krieken, in de finale samengeknoopt door een licht rokerige vatrijping. Vrij stevige wijn. Deze wijn trekt de aandacht door zijn verfijnde en complexe structuur, fris zuurtje en mineralige onderbouw met een uitgebalanceerd houtgebruik. Frisse elegantie vanuit de meest zuidelijke en warme D.O. van Cataluña.

Assemblage
Morenillo (70%), Garnatxa (30%)

Regio:
Catalunya

Appellatie:
D.O. Terra Alta

Wijndomein:
Celler Bàrbara Forés

Biologisch

Beschrijving domein

Eén van de pioniers van DO Terra Alta, een kleine denominatie van Catalonië in het binnenland, ten zuiden van de Ebro-rivier. Mari Carme Ferrer, Manuel Sanmartín en Pili Sanmartín geven een nieuw leven aan de Garnatxa Blanca, Morenillo en Garnatxa negra.