

La Mare de Montsant

Pascona

La Mare (oftewel de moeder) de [Pascona](#) heeft verleidelijke en zwoele aroma's van rijp zwart fruit, vijgen, vanille en rozemarijn. De smaak is vol met veel sappigheid. Ook heeft de wijn ondanks zijn kracht nog een fijne elegantie en zuren.

Lekker bij gegrild vlees.

Druivensoort Grenache / Garnacha

Herkomst: Falset, Montsant, Spanje

Wijngaard

Deze wijn wordt gemaakt van druiven afkomstig van wijngaarden die op granietterrassen staan aangeplant.

Vinificatie

De druiven weken in en vergisten zonder toegevoegde gist gedurende een maand op 21 graden in stalen cuves, gevolgd door een rijping van 9 maanden op houten vaten. La Mare wordt ondanks haar kracht bewust vrouwelijk en elegant gehouden, als een echte dame.

Zie voor haar stevigere wederhelft: [Lo Pare](#)

Achtergrond

Toni Ripoll heeft 14 hectare wijngaarden op de kleibodems van Montsant, met afwisselend llicorella (de bodemsoort waar buurman Priorat beroemd mee werd, zie bijvoorbeeld [Celler Ardèvol](#)), kiezels, kalk en graniet, die elk hun eigen stempel op de wijnen drukken. In 2006 ging hij verder waar zijn ouders de het bedrijf hadden gebracht. Een verdere ontwikkeling van de duurzame en biodynamische productiewijze stelde hij zich ten doel.

Herkomst



