

# Maria Ganxa de Montsant

## Pascona

De Maria Ganxa van Pascona is een superslanke stijl Montsant, die haast aan cabernet franc doet denken. Heerlijk frisse smaak met sappig granaatappel en kruidigheid van laurier en thijm. Verfijnd, met florale aroma's en mooie zachte zuren. Lichtgekoeld ook heerlijk!

Kijk voor een andere frisse en fruitige wijn van Pascona ook eens naar [Lo Petitó de Montsant](#)

Druivensoort Carignan

Herkomst: Falset, Montsant, Spanje

## Wijngaard

60 jaar oude stokken ( ongeveer de helft carignan, die hier samsó wordt genoemd, en half garnacha) aangeplant op kleibodem.

## Vinificatie

3 dagen inweking, daarna vergisting zonder toevoeging van gisten op rvs op 20 graden, en aansluitend malo. Dan 3 maanden rijping sur lie op staal onder reductieve omstandigheden. De Maria Ganxa is ongefiltreerd en er wordt heel weinig sulfiet gebruikt.

## Achtergrond

Toni Ripoll heeft 14 hectare wijngaarden op de kleibodems van Montsant, met afwisselend llicorella ( de zwarte leisteen waar buurman Priorat beroemd mee werd ), 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



