



ROSELL MIR MARC MIR BLANC



wijn	jaar
volle witte wijn	2018
druivensoort	alcoholpercentage
Garnacha 50% & Xarel-lo 50%	12 %
D.O.	kleur
Catalunya	goudgeel

WIJNHUIS

De familie Rosell Mir heeft de boerderij Can Guineu in Subirats, 30 km ten zuiden van Barcelona, sinds de vijftiende eeuw in bezit. De familie begon met het maken van wijn en brandewijnen in 1776 en verkochten dit aan anderen. Pas in 1979 begon de huidige eigenaar Josep M. Rosell, 17e generatie, met het bottelen van de wijn onder hun eigen naam. De boerderij heeft 64 hectare Xarel-lo, Macabeu, Merlot, Cabernet Sauvignon en Garnacha Blanca. Het klimaat van Subirats, waar het wijnhuis ligt, is typisch mediterrane, met hete droge zomers en milde winters. De wijngaarden bevinden zich tussen het Subirats-gebergte en de Noya-rivier en de bodem is meer leem in het rivierengebied en meer kalkhoudend in de heuvels. Hier hebben ze zeer oude Xarel-lo-wijnstokken (50-75 jr. oud.) De naam van de wijn verwijst naar een beroemde voorvader uit de 19e eeuw. Marc Mir werd in 1851 in Barcelona geboren. Hij werd burgemeester en parlements lid en hij was de drijvende kracht achter de grote wijngaard herplantingen na de druifluisepidemie.

VINIFICATIE

Koude schilweking vindt 36 uur plaats. Halverwege de fermentatie wordt de wijn verplaatst naar nieuw Frans en Amerikaans eikenhout. Hierin vindt de rest van het fermentatieproces plaats. Hierna rijpt de wijn op z'n lie nog 6 maanden verder. De druivenstokken van de Xarel-lo zijn 50 – 75 jr. oud. Deze geven een lager rendement maar wel hoge kwaliteitsdruiven waardoor de wijn mooie hoge concentraten heeft.

PROFIEL

In de neus komen geuren van karamel en butterscotch je tegemoet. In de aanzet rijp fruit zoals gele appel en iets gekonfijt fruit. De afdronk is lang en vol met ontzettend veel diepgang en doet fluweel aan in je mond. Je herkent nootachtige tonen zoals amandel. Dankzij zijn zurenstructuur wordt de wijn niet log maar blijft erg smaakvol.

CULINAIR

Een zeer gastronomisch glas! Heerlijk bij stevige en volle gerechten. Denk aan Foie Gras, botersauzen en gerookte vis en umami!