



ROSELL MIR MARC MIR BLANC

**wijn**

frisse witte wijn

druivensoort

garnacha blanca

D.O.

Catalunya

kleur

licht geel

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 is typisch mediterraneans 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 parlamentslid en was de drijvende kracht achter de grote wijngaard herplantingen na de druifluisepidemie.

(weetje: de vos is het familie wapen van Rosell Mir. De streep door het etiket betekent een einde aan een tijdperk).

VINIFICATIE

Deze wijn is geheel natuurlijk gemaakt zonder toevoegingen en met gebruik van eigen gisten; ongefilterd en veganistisch.

PROFIEL

Heel zuiver en verfrissend in de neus. Tonen van amandel, peer en jasmijn. Een complex glas wijn, het fruit is ingetogen, maar door de diepgang blijft de wijn overeind en lengte houden. Zeer spannend en een mooie kennismaking met witte garnacha uit dit gebied!

CULINAIR

Mooi bij vette vis en gerechten waar met noten wordt gewerkt. Heeft ook iets floraals. Leuk voor bij de veganistische keuken!