VINUNIC

GRAN CLOS 2021

Art. nr 93903
Pris 399 kr
Storlek 750 ml
Producent Gran Clos
Ursprung Priorat, Spanien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Garnatxa 65%, Carinyena 35%
Alkoholhalt 14,5%
Totalsyra 6 g/l
Restsocker 0,2 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga



Karaktär Intensiv och komplex doft med inslag av hallon, björnbär, plommon, viol, örter, lakrits och mynta. Välbalanserad, elegant smak med bra struktur, välintegrerad fatkaraktär och sammetslena tanniner. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan 13 september och 2 oktober. De pressades skonsamt och musten fick genomgå 4 dagars kallmaceration före jäsning. 35 dagars skalmaceration. Långsam malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 17 månader i nya franska ekfat. Vinet är inte klarnat eller filtrerat.

Lagring Vinet kan drickas ungt, men kan också med fördel lagras 5-10 år. Med lagring kommer vinet att utveckla mer toner av torkade örter, läder, tobak och mogen frukt.

Passar till Serveras vid 16-18°C i rymliga vinkupor till charkuterier eller rätter av fågel, fläsk, lamm, nöt eller lättare vilt, gärna med inslag av örter och/eller svamp. Vi föreslår stekt ankbröst med krispigt skinn, surkörsbärssky, rotselleripuré och smörstekta kantareller, Iberisk fläskkarré med rostad blomkål, ugnsrostad potatis, balad fänkål och mild salviasås, rosastekt lammrostbiff med potatisfondant, smörstekt Karljohan, bakad aubergine och en lätt lammsky, Costelles de xai – katalanska lammkotletter med rostad paprika och ugnsrostad småpotatis eller rosastekt kalvfilé med smörstekta champinjoner, pommes Anna, smörslungad svaykål och lätt kalvsky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi krämig polenta med karljohansvamp, belugalinser, ugnsrostad aubergine och rostade hasselnötter. Vinet passar också utmärkt till lagrade ostar som Garrotxa (Katalansk getost), Manchego Curado, Mahón-Menorca Curado, Idiazabal (lätt rökt fårost), 18–24 månaders Comté eller Gruyère Réserve. Dekantera gärna vinet 45-60 minuter före servering.

Om producenten

Nr 1 i Priorat

Gran Clos är en framstående vingård belägen i hjärtat av Priorat i Katalonien, en av Spaniens mest prestigefyllda vinregioner. Gran Clos är känt för sina exceptionella röda viner och förkroppsligar essensen av Priorats unika terroir, märkt av branta, terrasserade vingårdar och skifferjordar av den blåskimrande jordmånen llicorella. De äldsta stockarna är nästan 100 år gamla och det strävsamma liv de levt i extrem hetta och sparsam nederbörd i den karga Prioratomyllan har gett dem förmågan att producera druvor av världsklass.

Vingården grundades på 1990-talet av en grupp passionerade vinodlare med en vision att skapa viner som speglar regionens distinkta

karaktär samtidigt som de visar upp elegans och balans. Gran Clos har specialiserat sig på att producera viner från de två mest framstående druvsorterna i Priorat: garnacha och cariñena, med en liten andel av cabernet sauvignon och syrah. Dessa sorter trivs i regionens karga landskap, där kombinationen av extrema temperaturer, låga nederbördsfall och mineralrika jordar leder till koncentrerad, uttrycksfull frukt. Vinframställningsprocessen på Gran Clos är en noggrann balans mellan tradition och modern teknik. Druvorna skördas för hand, och jäsningen sker i små, temperaturkontrollerade tankar för att bevara fruktens renhet.

Vinerna som produceras på Gran Clos är kända för sitt djup, komplexitet och livfulla karaktär. Deras flaggskeppsvin, Gran Clos, är en blandning av garnacha och cariñena, lagrat på franska ekfat för att utveckla rikedom och struktur och Finca el Puig, som står för 18 av de totalt 32 hektaren vingårdar, är ett ypperligt exempel på Priorat. Vinmakare är Josep Angel Mestre, uppväxt i en vinmakarfamilj i staden Falset i Priorat.

Gran Clos har rankats som nr 1 av Priorats vinerier i en blindprovning, där vinkritiker, sommelierer och internationella vindomare deltog.