VINUNIC

GRAN CLOS BLANCO 2023



Art. nr 70211
Pris 299 kr
Storlek 750 ml
Producent Gran Clos
Ursprung Priorat, Spanien
Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork
Druvor Garnatxa Blanca 75%, Macabeu 25%
Alkoholhalt 14,5%
Totalsyra 6,4 g/l
Restsocker 0,5 g/l
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Aromatisk och komplex doft med inslag av citrus, vita blommor, persika, kvitten, fat och örter. Smaken är välbalanserad, torr och frisk med en bra fyllighet och fruktkoncentration. Fin struktur och lång eftersmak med en härlig mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. De pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i nya franska ekfat. Vinet har lagrats 9 månader i nya franska ekfat med regelbunden bâttonage.

Passar till Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk exempelvis grillade räkor med vitlök, citron och persilja, serverade med aioli och surdegsbröd, friterad bläckfisk med citron och aioli, halstrade pilgrimsmusslor med brynt smör och blomkålspuré, en ugnsbakad torskrygg med fänkål och saffranssås eller ugnsbakad kyckling med citron, oliver och rosmarin serverad med rostad potatis. Som vegetariskt alternativ föreslår vi sparrisrisotto med citron, parmesan, grillad zucchini toppat med färsk basilika. Vinet passar även utmärkt till charkuterier, patéer, marconamandlar eller till färsk getost eller lagrad hårdost som Manchego, Comté eller Gruyère.

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.