



FINCA EL PUIG 2023

Art. nr 2737

Pris 239,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Gran Clos

Ursprung Priorat, Spanien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Garnatxa 50%, Carinyena 32%, Syrah 28%

Alkoholhalt 15%

Totalsyra 6,2 g/l

Restsocker 0,2 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Ungdomlig, fruktig doft med inslag av björnbär, hallon, kryddor, viol, örter och mineral. Ett fruktigt, runt, välbalanserat vin med mogna, mjuka tanniner och välintegrerad ekfatskaraktär. Bra syra och lång, fin eftersmak.

Tillverkning Druvorna pressades skonsamt och musten fick sedan jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar. Skalmaceration i 15-25 dagar. Malolaktisk jäsning i ekfat. Vinet har lagrats 13 månader i franska ekfat.

Passar till Serveras vid 16-18°C till charkuterier och rostade marconamandlar eller till rätter av lamm eller nöt, gärna grillat, exempelvis grillade lammracks med rosmarin, vitlök, potatisgratäng och pimientos de padrón, långkokt oxkind i Prioratvin med krämig potatispuré och smörstek skogssvamp, grillad entrecôte med romescosås och grillad sparris, vildsvinsfilé med Karl-Johansrisotto eller secreto de Iberico med patatas bravas och chimichurri. Som vegetariskt alternativ föreslår vi grillad portabello och rotselleri med svart vitlökssmör och timjandoftande linser. Vinet passar även utmärkt till olika lagrade ostar som Parmesan, Cheddar, 12-18 månaders Manchego Curado, Zamorano, Idiazabal (lätt rökt fårost från Baskien) eller Reserva Mahón från Menorca.



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 levit 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.