



Mas Martinet

Mas Martinet, Cami Pesserolles 2018

Camí Pesserolles er vejen der går forbi de tre små parceller af vinstokke som bruges til denne mikroskopiske cuvée. Lavet på Grenache og Carignan druer, plantet i 1920!! Druerne gærer i hele klasker i åbne trætanke i cirka 40 dage. Lagringen sker delvist på nye og 2-7 år gamle barriques på 225-300 ltr. samt 60 ltr. Demi Johns. Ialt lagrer vinen 20 måneder. Uhørt koncentration og dybde, men med den klassiske mineralitet og friskhed fra skifergrunden. Rates altid blandt de bedste Priorat vine. 95+p. Robert Parker

OM PRODUCENTEN

Det øde, vilde og stejle bjerglandskab i det sydlige Catalonien ca. en times kørsel fra Barcelona var ved at gå i glemmebogen, da fire venner opdagede muligheden sidst i 80'erne og gjorde Priorat til kult.

Biologen Jose Luis Perez var den ene og skabte vingården Mas Martinet. De øvrige var Rene Barbier med Clos Mogador, Carlos Pastrana med Clos de L'Obac og Alvaro Palacios med Clos Dofi.

Familien Perez vinøse fremtid er i den grad sikret, da José Luis datter Sara har vist sig at være et af Spaniens største vintalenter. Hun danner i øvrigt par med Rene Barbiers søn Rene Barbier Jr. Ægteparret har gang i flere vinprojekter rundt om i Spanien. Hjemmebanen er dog Priorat, og for Saras vedkommende står vinvuggen stadig på Mas Martinet, som hun i dag har overtaget det produktionsmæssige ansvar for.

Der produceres cirka 35.000 flasker på Mas Martinet fra vingårdens cirka 8 hektar vinmarker. Omkring halvdelen af produktionen er 2. vinen Martinet Bru. Markerne er beplantet med; 45 % Grenache, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 % Syrah og 10 % Carignan. Jordbunden er den for området klassiske mørke eroderede skifer, lokalt kaldet Llicorella, der bibringer de ellers tætte og fyldige vine, en mineralsk nerve og elegance.

OMRÅDE

Catalonien

APPELLATION

Priorat

DYRKNING

Økologisk vin

JORDBUND

Skifer

DRUER

Grenache, Carignan

GÆRING

Åbne trætanke

TYPE

Kraftig rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens