

## Technische fiche

<b>Naam van de wijn</b>	Cérvoles Colors Negre
<b>Jaar</b>	2018
<b>Druif</b>	Garnaxta, Tempranillo, Syrah
<b>Land/streek</b>	DO Costers del Segre, Catalunya, Spanje
<b>Terroir</b>	De aanplant van de Garnaxta dateert van de jaren 60-70 volgens het gobelet systeem. De overige variëteiten werden van de jaren 80 aangeplant volgens het leisteem Guyot double. De wijngaarden zijn zuidwestelijk georiënteerd en krijgen hierdoor vele uren zon om tijdens de oogst mooie en perfecte rijpe druiven af te leveren. De bodem is zeer keiig. De mengeling van keien en klei zorgt voor een perfecte evenwichtige bodem die het water vast houdt bij droogte en goed draineert.
<b>Aroma's</b>	Donkerrode kleur met mediterrane toetsen. Rood fruit die al wat geconfijt is, daarbij een rokerige toets. Vlezige wijn die veel zon heeft gezien. Frisse zuren met tanninerijke afdronk. De wijn blijft wel elegant zo.
<b>Vinificatie/élevage</b>	Maceratie in en alcoholische gisting in inox cuves aan 28°C gedurende 25 dagen. Vervolgens rijping van 12 maand deels op nieuwe, deels op oude vaten. Voor een deel van de Garnaxta wordt Amerikaanse vaten gebruikt.
<b>Info Domein</b>	De familie Cusiné heeft niet alleen het domein Castel del Remei gerestaureert, in 1997 hebben ze het domein La Pobla de Cérvoles gekocht. De wijngaarden werden volledig gerestaureerd en ook de vinificatie technieken werden aangepast om een betere kwaliteit van de druiven en wijnen te bekomen. Het project is bedoeld om top wijnen te maken en behoren nu al tot Grandes Pagos de España (Pago is een unieke wijngaard of terroir) Deze Colors worden van de jonge wijngaarden gemaakt.
<b>Wijn&amp;gerecht</b>	Rundstovvlees, mediterane keuken, gegrild kalfsvlees

