

# ROCAFOSCA

90514020006

Rotwein 2020



Ein weiterer Schritt auf dem Weg zur Ausgewogenheit und Persönlichkeit des Priorat. Nach der Auswahl der Trauben für den Pissarra beschlossen wir, eine zweite, noch strengere Auswahl zu treffen. Das Ergebnis ist ein Wein, der aus unterschiedlichen Lagen und Mikroklimata sowie von in diversen Dörfern angesiedelten Hängen stammt, vor allem aber stets aus einem respektvollen und bewussten Weinbau. Mit Rocafosca erreichen wir die perfekte Synthese von Komplexität in einem Charakter, der uns zu den Ursprüngen des antiken und zeitgenössischen Wissens führt. Das Glas ist gefüllt mit Frische, Natur und den mineralischen und pflanzlichen Elementen unserer Hänge.

## HERSTELLUNG

Rebe für Rebe von Hand geerntet. Weinhefen. Die Weinbereitung erfolgt in Edeltahltanks und Zementbottichen, wobei ein Teil der Trauben entrappt und ein kleiner Teil mit Stielen verarbeitet wird. Jede Sorte wird separat vinifiziert, um den maximalen Ausdruck jeder Traube zu erreichen. Der einjährige Ausbau findet in 3000-l-Fudern aus kroatischem Eichenholz aus Slawonien und Amphoren statt.

## VERKÖSTIGUNGSNOTIZ

Die Welt der Farben und Aromen, die man bei einem Spaziergang durch das Priorat erlebt, findet sich in konzentrierter Form in diesem Wein vor, der auch das Universum unseres Landstrichs widerspiegelt. Dunkelrot und mit einer Tiefe, Energie und der Weisheit der ausgewählten Hänge. Im Mund ist er komplex und vereint reife Früchte, Noten von mediterranem Buschland sowie eine charakteristische kühle Nuance, die von der extremen Mineralität der Schieferböden stammt.

## GASTRONOMIE

Gegrilltes Fleisch – Lamm, Ibérico-Schwein, Rind und Kalb – harmonieren perfekt mit diesem Wein. Aber es gibt auch weniger eindeutige Optionen. Dazu gehören cremige Gerichte mit einem etwas höheren Fettgehalt, von Pilz-Cannelloni bis zu einem Schmorgericht auf der Basis von Thunfisch. Oder ein klassisches Risotto.

**Önologe:** Jose Mas Barberà.

**Winzer:** Josep Ramon Sedó Cabré.

**Rebsorten:** 50 % Carignan und 50 % Grenache Noir.

**Landgütern:** Mas Alsera (Torroja del Priorat); Aubagues, Bancalets und Sant Martí (Bellmunt del Priorat); Planets (La Vilella Baixa); Colls de Porrera (Masos de Falset).

**Jahr des Anbaus:** von 1939 bis 1970.

**Landwirtschaft:** Ökologisch.

**Oberfläche:** 11,2 Ha.

**Pflanzdichte:** zwischen 3.000 und 3.500 Rebstöcken pro Hektar.

**Reberziehung:** Rebschnitt in Kelchform.

**Boden:** Devonian slate and sandy slate.

**Orographie** Hänge mit 25 bis 30% Gefälle

**Ausrichtung:** überwiegend nach Norden und Nordwesten ausgerichtet.

**Höhe:** 350 Meter über dem Meeresspiegel.

**Mikroklima:** warmes mediterranes Klima in Bellmunt del Priorat und mit kontinentalen Einflüssen in La Vilella Baixa und Torroja del Priorat.

**Mittlere Niederschlagsmenge:** 350 – 500 mm.

**Jährlicher Sonnenstundendurchschnitt:** 2.800 - 3.000 h.

**Datum der Weinlese:** zwischen dem 7. September und dem 4. Oktober.

**Klärung:** no

**Kaltstabilisierung:** no

**Filtration:** Sicherheitsfiltration vor der Abfüllung.

**Alkohol:** 14,5 % vol.

**Säuregehalt gesamt** 5,70 g/l.

**pH:** 3,45 g/l in Weinsäure.

**Flüchtige Säure:** 0,55 g/l in Essigsäure.

**Optimale Verzehrtemperatur:** 14 - 16 °C

**Anzahl der Flaschen:** 25.118 von 75 cl und 530 von 150 cl.

