



Les Sorts Serra Catalana

En högkvalitativ bag-in-box från "Les Sorts". För dig som vanligtvis inte köper box. Serra Catalana är ett syskon till populära Les Sorts. Vinet jäser och lagras i samma källare som Les Sorts och druvorna växer i samma bergsområde, några mil väster om Tarragona och medelhavskusten. Druvmixen är grenache, carignan och merlot. Medan de två första druvorna knappast överraskar någon, det handlar ju om områdets två stora, kanske merlot får en och annan att höja på ögonbrynen. Vad gör merlot i de här trakterna? Svaret är att det planterades mycket merlot på den gamla goda tiden då den stora amerikanska marknaden skrek efter druvan. Kort sagt var USA omättligt på merlot. Men så kom den där filmen Sideways. Filmen där pinot noir hyllas och merlot dissas. Druvan hade blivit ett offer för sin egen popularitet, och försäljningen föll i rask takt. Som en konsekvens stod plötsligt odlarna i Serra Catalana, bergen ovanför Tarragona, med en massa osäljbart vin. Nåväl, den enes död, den andres bröd. Det här överskottet på förstklassig merlot förklarar det resonabla priset för boxen Serra Catalana (Les Sorts). Utan filmen Sideways ingen Serra Catalana till fyndpris. Majoriteten av druvorna som ingår i Serra Catalana växer inom DO Montsant. Skälet till att producenten valt att också ta med en mindre del druvor från växtplatser strax utanför appellationsgränsen är att säkra det överkomliga priset.

TYP:	Rött vin	PRODUCENT:	Celler Masroig
LAND:	Spanien	URSPRUNG:	Katalonien
ÅRGÅNG:	2021	ALKOHOLHALT:	14 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	
DRUVA:	Carignan (33%) Grenache (33%) Merlot (34%)	PASSAR TILL:	Fågel, Kalv, Nötkött, Tapas
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	4 flaskor
SOCKERHALT:	<1 g/l		

279 kr

Karaktär

Inbjudande toner av svarta vinbär, mörka körsbär och andra mörka bär, integrerat inslag av rostning, choklad och kaffe från ekfatlagringen, nyans- och smakrikt, lång, smaskig eftersmak.

Passar till

En saftig fläckkarré på grillen, tapas eller på egen hand i goa vänners lag.

Vinifikation

Vinet är gjort på utvalda druvor från vingårdar i och runt Montsant i bergen väster om Tarragona, "Serra Catalana". Ålder på stockarna är 25-40 år. Efter skörd sker skalurlakning och jäsning under 8 -10 dagar i temperaturkontrollerade tankar (20-24+). Den malolaktiska jäsningen sker också i tankar i rostfritt stål. Vinet lagras i sex månader i 300-liters, franska ekfat, som används en eller två gånger tidigare.

Om producenten

Ganska tidigt siktade vi in oss på Masroig i Montsant. Ett område i Spanien där vinerna oftast smakar mer än de kostar. De senaste åren har vi besökt producenten vid ett flertal tillfällen. Resultatet ser vi nu i Les Sorts Selecció, ett vin som lanserades under första halvåret 2019 i Sverige (senare följdes det också upp av ett vitt syskon). Det lilla området Montsant hittar vi längs den slingrande och klättrande vägen från Taragona till det kanske mer kända Priorat. Liksom grann-appellationen Priorat odlas här mycket garnacha och cariñena på hög höjd. Den årliga nederbörden är på sina håll så låg som 250-300 mm. Positivt med det är att vinstockarna knappt behöver besprutas alls. Negativt är att producenterna då och då måste gå in med bevattning. En del av Masroigs vingårdard är ekologiskt certifierade, varje år läggs fler hektar till. Överlag är man återhållsam med vatten och målet är att använda så lite gödsel som möjligt och bara gå in när och där det behövs. Beroende på läget väljer Masroig att antingen odla gräs mellan raderna eller plöja eller både och.

* Privatpriser inkl moms