

VINS MIQUEL GELABERT

Manacor

D.O. Pla i Llevant*

		Horecaprijzen	<u>EX BTW</u>	<u>IN BTW</u>
GOLOS BLANC	2017	(blanco)	12,89	15,60 €
CHARDONNAY ROURE	2017	(blanco)	23,95	28,98
PETIT TORRENT	2013	(tinto)	13,55	16,40
TORRENT NEGRE	2012	(tinto)	20,75	25,11
TORRENT NEGRE Seleccio P. C.S.	2011	(tinto)	35,62	43,10

GOLOS BLANC: Muscat en Riesling rijpen 6 maanden in inoxtanks, Viognier en Giro Ros 4 maanden in Franse eiken vaten. Resultaat is dartele frisheid in combinatie met structuur van Crianza. Heldergeel met groene schijn. Neus van vers fruit met aroma's van bloemen en groene appel. Subtiële houttoets. Een frisse structuur, droog en strak. Prima lengte.

CHARDONNAY "ROURE": Deze chardonnay van meer dan 30 jaar oude wijnstokken rust eerst 6 maanden voor een groot deel op nieuwe Franse eiken vaten (de rest op Amerikaanse eik). Dit resulteert in een verfijnde, karaktervolle en complexe wijn, internationaal geroemd. Goudgeel met lichtgroene, heldere tinten. Fijne mineralen met aroma's van vanille en gerookt. Toetsen van citrus, exotisch fruit en boter. Volle smaak met een rijke balans van fruit en edelhout. Absolute topper!

PETIT TORRENT: Een blend van Cabernet Sauvignon, Merlot en Caset. Gedurende 12 maanden gerijpt op nieuw eikenhout, deels Frans en deels Amerikaans. Daarna nog minstens 12 maanden gerijpt op fles. Fijne schitteringen in krachtige kersen -en robijnkleur. De neus is typisch met aroma's van rijp fruit en een mengelmoes van fijne kruiden. Een betere Crianza: fris, levendig, vol en rond van smaak, met een fijne houttoets.

TORRENT NEGRE: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot en Syrah. Rijping van 12 maanden op nieuw Frans eikenhout. Dieprode kleur die een lang leven voorspelt. Dat merk je ook in de neus, een frivole explosie van rode en zwarte vruchten, een vleugje pruimen en een toets van leder en kreupelhout. De complexe tannines dragen bij tot een homogeen geheel, met een weelderig smakenpallet en nobele, duurzame afdronk.

TORRENT NEGRE "Seleccio Privado": 100% Cabernet Sauvignon van oudere wijnranken. Dit pareltje rijpt 14 maanden op nieuwe Franse eiken vaten en wordt daarna nog langere tijd ter plaatse gelagerd op fles. Niet alle jaargangen verkrijgbaar. Diepe paarsrode kleur, intens en helder. Weelderige neus met onder meer toetsen van geroosterd, kreupelhout. Smaakpatronen van fijn zwart fruit. Een zweem chocolade en zoethout. Zeer stoer doch harmonieus van smaak, met een uitgebalanceerde rijkdom van enerzijds het rijpe vruchtvlees en anderzijds het nobele eikenhout. De complexiteit herbeleef je bij de "oneindige" afdronk. Dit juweeltje hoort thuis in het rijtje van "Beste Spaanse Wijnen".