

FRENESE ORGANIC WINE 2017 - BODEGAS LANGA



Spanje



Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon en Shiraz



Aragon



4 tot 6 maanden op eikenhouten vaten



2017



Perfekte begeleider van allerlei soorten vlees, stampotten en wild



75cl

DE WIJN

Deze Frenesi cuvee heeft een rijpe kersenrode kleur met purperen tinten. Zeer mineralig in de neus met kruidige toetsen zoals kruidnagel, kaneel, peper en vanille. Hints van toast, mokka en koffie. Rijp, zelfs confituurachtig zwart fruit. In de smaak vlezig, rijk en krachtig met toch de nodige verfijning. Mooie tannines, zijdezacht en rond.

HET DOMEIN

De eerste stappen in dit succesverhaal zijn gezet door Don Mariano Langa Gallego die in het kleine dorpje Morata de Jiloca een klein wijndomein begon in 1867. Vandaag is Bodegas Langa marktleider en metronoom in de cavaproductie van Aragon. Dit is het enige familiaal gerunde wijndomein in de DO Calatayud met geschiedenis en traditie. De Langa familie bezit meer dan 70 hectares aan wijngaarden verdeeld over twee domeinen die van totaal verschillende condities mogen profiteren met als resultaat een variëteit aan aroma's van topklasse. De wijngaarden liggen tussen het bergmassief van de Sierra Armantes en de Ribotarivier op een hoogte van 6 à 900 meter. Het microklimaat hier aanwezig wordt gekarakteriseerd door extreem weinig neerslag. De bodem bestaat uit klei en gesteente en is een perfect terroir voor wijnbouw. Druiven afkomstig van 30 jaar oude wijnstokken op een hoogte van 800 à 900 meter met een ondergrond van leisteen en rots. Biodynamische wijnbouw. Lage opbrengst van slechts 3 à 4.000 kg per hectare. Manuele oogst met alcoholische fermentatie in inox vat met temperatuurcontrole op 25°C en gebruik van inheemse gisten. Malolactische fermentatie in eikenhouten vaten. Opvoeding gedurende 4 tot 6 maanden in Amerikaanse, Europese en Franse eikenhouten vaten. Nadien nog een flesrijping van meer dan 6 maanden.