



Ibizkus Tinto 2017

Benaming

“Vino de la tierra de Ibiza”

Soorten

De wijn bestaat uit 100% Monastrell van 60 tot 90 jaar oude, niet geënte wijnstruiken. De wijnstruiken komen van 5 verschillende wijngaarden met een zanderige ondergrond dicht bij zee.

Vinificatie

De gisting gebeurt in open vaten waarbij dagelijks de droesem geroerd wordt (battonage) met minimale temperatuurregeling. De druiven van de verschillende wijngaarden worden gescheiden gehouden tijdens het vinificatieproces. De malolactische gisting gebeurt in roestvrijstalen tanks waarna het verouderingsproces in Franse eiken vaten plaatsvindt.

Rijping

De Ibizkus Tinto wordt 10 tot 11 maanden in Franse eiken vaten opgeborgen. De vaten hebben een formaat van 500 of 700 liter worden meerdere keren gebruikt om wijn in op te bergen. Ook worden er klei-amforen van 225 liter gebruikt om deze wijn in op te bergen.

Proefnotitie

De geur doet denken aan rijpe bramen en donker fruit. De smaak is zacht en heeft een perfecte balans tussen donker fruit, hout en zuren. De Ibizkus Tinto is een zeer toegankelijke wijn en past bijzonder goed bij wit vlees.

Winemaker's notes:

2017 was een jaar met veel temperatuurwisselingen wat resulteert in een soepel en elegante wijn.

% Vol.	14,8
Ph	3,6
Totale zuurgraad	4,6 g/l
Resterende suikers	0,4 g/l

