



## Technische Fiche

**Naam:** Pascona Maria Ganxa Carignan

**Druivensoorten:** 100% Carignan

**Regio & land:** Monsant, Spanje

**Producent:** Celler Pascona

**Inhoudsmaat:** 75 cl

**Alcoholpercentage:** 13,5%

**Serveertemperatuur:** 14 °C – 16 °C

### Foodpairing:

Maria Ganxa is perfect te combineren met rijstgerechten, risotto's, vegetarische en veganistische gerechten, vlees, paddenstoelen, belegen kazen en gevogelte.

### Informatie over de producent:

Celler Pascona is gelegen in de Fontanals Vallei, in de buurt van het dorp Falset, dat deel uitmaakt van de DO Monsant. Historisch gezien is het dorp verweven aan wijn. Bij Celler Pascona streven we ernaar om kwaliteitswijnen te produceren met respect voor de druivensoorten en de verschillende bodemsoorten/terroirs. Het bijzondere landgoed, waarin drie terroirsoorten te vinden zijn (60% klei, 30% graniet en 10% leisteen/llicorella), leidt tot de filosofie om wijnen te produceren die de eigenschappen van elk terroir afzonderlijk vertegenwoordigen. Met behulp van biodynamische technieken wordt van elk terroir een aparte wijn gemaakt, zodat de wijnen alle kenmerken van dat specifieke terroir weerspiegelen. Bovendien worden de wijnen op een natuurlijke wijze geproduceerd. Zo wordt er bijvoorbeeld uitgegaan van spontane fermentaties met de inheemse gist van de wijngaarden. Terroirwijnen maken is een zoektocht naar een optimaal evenwicht tussen plant en bodem. Het is een concept dat veel meer omvat dan alleen de grond waarop de wijngaard is aangeplant. Zo wordt grondig nagedacht over de specifieke omgeving, de biosfeer, de plant zelf, de stand van de zon en de wijnbouwer. Bij Celler Pascona zorgen we ervoor dat de plant binnen zijn natuurlijke omgeving alle ruimte heeft om zelf in de aarde te wortelen en druiven voort te brengen in harmonie met alle elementen die deel uitmaken van het domein. Met andere woorden, wijnen met het PASCONA DNA in zijn zuiverste vorm.



**Informatie over de wijn:** Maria Ganxa wordt gemaakt van oude wijngaarden op kleibodem. Het doel is het bekomen van een frisse en knapperige rode wijn, waarvan twee elementen prominent zijn: de eigenschappen van het terroir en de kenmerken van de Cariñena druif, zonder lange maceraties, en zonder eigenschappen van de eiklaging. Dit is overigens de reden waarom Maria Ganxa naakt wordt afgebeeld; het is een vrouw in haar puurste vorm, zonder kledij en zonder make-up om zaken te maskeren of te compenseren. Delicate wijn met aroma's van rood fruit, zachte tonen van specerijen, en een lichte toets van wilde gist.