



**VILA DE TORROJA**  
**TERROIR AL LÍMIT SOC. LDA.**  
**PRIORAT**

Een uniek aanbod wijnen uit Priorat, Spanje

Intekenen tot 31 januari 2021



# Terroir al Limit

## En Primeur 2021

Het is het jaar 2000 als Dominik Huber en Eben Sadie elkaar ontmoeten bij Mas Martinet in Spanje. In 2001 plukken zij samen bij de Perez-familie in Cims de Porrera zes weken lang druiven en raken bevriend. Na samen twee maanden te hebben gewerkt bij Spiceroute in Zuid-Afrika starten zij samen een klein project in Priorat. Met de hulp van de Perez-familie kunnen zij wat druiven kopen en zij maken samen de eerste jaargang Dits del Terra. In 2003 kunnen zij dan een eigen kelder starten in Torroja del Priorat waar in de loop der jaren steeds meer verschillende wijnen worden gemaakt. Vanaf 2007 is Dominik fulltime bezig met zijn Terroir al Limit en vanaf dat moment veranderd ook de wijze van wijn maken. Barriques maken plaats voor vaten van 1200 tot 3500 liter en er worden 500-liter vaten geïntroduceerd. Een wijze van vinifiëren waar extractie plaats maakt voor een traditioneel Bourgondische stijl van wijn maken. "Vinification entière", geen pigeage of remontage alles om die kracht waar Priorat altijd om bekend stond te vermijden. Er wordt door Dominik volledig biodynamisch gewerkt met zo min mogelijk sulfiet. De wijnen worden echt gemaakt voor de gastronomie, de wijnen zijn licht, verfijnd en elegant om te kunnen matchen met gerechten uit de beste keukens. Sinds 2017 heeft Dominik een nieuw project in Montsant, Terroir sense Fronteres. Een selectie wijnen uit Montsant die gemaakt worden met dezelfde filosofie.



# De Grand Cru's

Wijnen worden als volgt gemaakt : handmatige oogst in kratten van 10 kg. Druiventrossen gaan in zijn geheel in de tank die volledig wordt gevuld en afgesloten. Fermentatie start spontaan en er wordt niet ingegrepen. Als de gisting klaar is worden de druiven geperst en opnieuw in een vat gedaan. Resterende suiker zorgt voor een tweede gisting wat leidt tot zeer elegante, verfijnde edoch complexe wijnen. Opvoeding is op grote houten vaten van 500 en 3.000 liter.

## Les Manyes

Wijn van een wijngaard rijk aan klei welke volledig is beplant met grenache, aangeplant in 1965 en op een hoogte van 800 meter. Gemiddeld worden er per jaar slechts 3.100 flessen geproduceert.

Luis Guterrez voor The Wine Advocate:

*I tasted two vintages of the top Garnacha (Peluda), so next to the 2017 Les Manyes, I also had the 2018; it was great to see the differences in the wines, even if the analytical data showed pretty similar. This amazing vineyard at 800 meters in altitude on red clay and gypsum soils has more in common with some vineyards from Montsant than the majority of other vineyards from Priorat. In 2016, they started aging the wine 100% in concrete, and they have no intention of going back. This is quite austere and compact and has had a slow oxidation in concrete, and the wine feels quite stabilized and fresher than other 2017s but again perhaps not as deep as the 2018. It's not a showy vintage; it's quite subtle. It takes a long time to open up in the glass, and it's clearly the freshest of the 2017s.*

*I think the 2018 Les Manyes is more in line with the 2016 than the 2017 is, more elegant, precise, fresh and subtle. This is very young and undeveloped, very primary, a bit shy, and it takes time to take off in the glass to reveal notes of violets and strawberry leaf, elegant and nuanced. The palate is very balanced and elegant—it's a very pretty wine. This is very young and needs air and time in the glass if you open a bottle any time soon. My guess is that this is going to develop very slowly in bottle, developing complexity and nuance with time. It's a superb vintage for Les Manyes.*



Jaar	Rating	Drinking window
2017	98/100	2020-2028
Prijs per fles € 199 verpakt in houten kist van 6 flessen		
2018	99/100	2022-2034
Prijs per fles € 225 verpakt in houten kist van 6 flessen		

# De Grand Cru's

Wijnen worden als volgt gemaakt : handmatige oogst in kratten van 10 kg. Druiventrossen gaan in zijn geheel in de tank die volledig wordt gevuld en afgesloten. Fermentatie start spontaan en er wordt niet ingegrepen. Als de gisting klaar is worden de druiven geperst en opnieuw in een vat gedaan. Resterende suiker zorgt voor een tweede gisting wat leidt tot zeer elegante, verfijnde edoch complexe wijnen. Opvoeding is op grote houten vaten van 500 en 3.000 liter.

## Les Tosses

Wijn van een wijngaard met een bodem rijk aan leisteen welke volledig is beplant met carignan, aangeplant in 1948 en op een hoogte van 600 meter. Gemiddeld worden er per jaar slechts 2.700 flessen geproduceert.

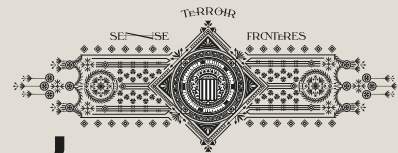
Luis Guterrez voor The Wine Advocate:

*The top Cariñena 2017 Les Tosses is a little riper than the 2018 I tasted next to it, but it also has a little more acidity and freshness and comes through as equally balanced. This south-facing vineyard was planted 90 years ago on black slate soils, and its orientations makes the grapes ripen thoroughly and achieve full flavors. Seventy percent of the volume still matured in oak foudres, but this percentage is going to go down to 50% in 2018; eventually, the wine will be aged exclusively in concrete, as is the case with all of their wines. This is expressive and tasty, and it has elegance and freshness within its serious profile. It's very balanced and has a mixture of floral, red and black fruit with some graphite quality and a Mediterranean touch of herbs, even esparto grass.*

*The pure Cariñena 2018 Les Tosses fermented in concrete with indigenous yeast, and half of the wine matured in oak foudre and the other half in concrete, as they are lowering the percentage of wine aged in oak. This is floral, aromatic and elegant, going back to the character of the 2016, when the wine almost felt like a Garnacha, fresh and elegant but also quite serious. It's nicely textured with the grainy mouthfeel from the slate soils, very tasty, clean and precise, and it finishes very long and dry. It might be a bit dizzy from the very recent bottling and should improve tremendously in bottle, as it has the balance and all the ingredients to do so. This should be long lived. It's quite compact, and this is a wine that always benefits from more time in the bottle, slowly revealing its Mediterranean character. 2,006 bottles were filled in September 2020.*



Jaar	Rating	Drinking window
2017	97/100	2020-2029
Prijs per fles € 199 verpakt in houten kist van 6 flessen		
2018	98/100	2022-2032
Prijs per fles € 225 verpakt in houten kist van 6 flessen		



# De Grand Cru's

Wijnen worden als volgt gemaakt : handmatige oogst in kratten van 10 kg. Druiventrossen gaan in zijn geheel in de tank die volledig wordt gevuld en afgesloten. Fermentatie start spontaan en er wordt niet ingegrepen. Als de gisting klaar is worden de druiven geperst en opnieuw in een vat gedaan. Resterende suiker zorgt voor een tweede gisting wat leidt tot zeer elegante, verfijnde edoch complexe wijnen. Opvoeding is op grote houten vaten van 500 en 3.000 liter.

## Guix Vermell

Wijn van een wijngaard met een bodem rijk aan leisteen welke volledig is beplant met grenache, aangeplant in 1980 en op een hoogte van 800 meter. Gemiddeld worden er per jaar slechts 1,200 flessen geproduceert.

Luis Guterrez voor The Wine Advocate:

*The 2019 Guix Vermell was produced with Garnacha from a vineyard located next to Les Manyes in Priorat but on the Montsant side at 800 meters altitude that is worked organically and in the process of being certified. The wine fermented with full clusters and indigenous yeasts and matured in concrete for six months. The aromatics here are incredible, it's intoxicating and perfumed with notes of violets, lilies and blood orange peel, really showy, elegant and complex. They believe this is where they want to go with this vineyard and wine, they picked the grapes at exactly the right moment, full of flavors and aromas while keeping the alcohol relatively low. This has a beautiful tannic structure, that seems fragile but with lots of energy. Incredibly elegant and harmonious. 1,050 bottles were filled in May 2020.*

*It comes from a vineyard located next to Les Manyes in Priorat, a vineyard that they purchased together with Les Manyes. This is the first vineyard as you cross from Priorat into Montsant, so the soils and climate are basically the same. The vines were planted some 60 years ago at some 800 meters in altitude, and they do a selection of the best parts from the four hectares they own there. The wine fermented and matured in clay amphorae, with a short élevage of six months and then was put into bottle. There are notes of raspberries, red cherries, acid strawberry, violets and spices; it's very balanced and insinuating, open and pure, elegant and harmonious. The palate is medium-bodied with very fine tannins. I tasted this next to the 2016 Les Manyes from Terroir al Limit, and the wines are very different; they have completely different aromas, and there is more depth and complexity in the wine from Priorat. But this is really superb, and it's still very young and should also develop in bottle. 1,600 bottles produced.*

Jaar	Rating	Drinking window
2018	96/100	2019-2028
Prijs per fles € 225 verpakt in houten kist van 6 flessen		
2019	97/100	2021-2029
Prijs per fles € 225 verpakt in houten kist van 6 flessen		



# De Premier Cru's

Wijnen worden als volgt gemaakt : handmatige oogst in kratten van 10 kg. Druiventrossen gaan in zijn geheel in de tank die volledig wordt gevuld en afgesloten. Fermentatie start spontaan en er wordt niet ingegrepen. Als de gisting klaar is worden de druiven geperst en opnieuw in een vat gedaan. Resterende suiker zorgt voor een tweede gisting wat leidt tot zeer elegante, verfijnde edoch complexe wijnen. Opvoeding is op grote houten vaten van 500 en 3.000 liter.

## Arbossar

Wijn van een wijngaard met een bodem rijk aan leisteen en graniet welke volledig is beplant met carignan, aangeplant in 1920 en op een hoogte van 400 meter. Gemiddeld worden er per jaar slechts 4.700 flessen geproduceert.

Luis Guterrez voor The Wine Advocate:

*The 2018 Arbossar follows the path of the 2017 and matured exclusively in concrete, as they are abandoning oak for the élevage of all their wines. 2018 was a late-ripening vintage, cooler than 2017. The wine is very young and fresh, a lot less developed than the 2017, and it has a mixture of red and black fruit, aromatic herbs and flowers. The palate is medium-bodied with very nice balance and fine tannins, coming through as juicy but austere at the same time. This is a cooler expression of Cariñena in a cooler year. This is from a very old vineyard that delivers very low yields, and the challenge is to achieve this harmony and elegance. They bought this vineyard in 2005. 2,008 bottles were filled in September 2020.*



Jaar	Rating	Drinking window
2018	96/100	2021-2030

Prijs per fles € 65,95 verpakt in doosje van 6 flessen

# De Premier Cru's

Wijnen worden als volgt gemaakt : handmatige oogst in kratten van 10 kg. Druiventrossen gaan in zijn geheel in de tank die volledig wordt gevuld en afgesloten. Fermentatie start spontaan en er wordt niet ingegrepen. Als de gisting klaar is worden de druiven geperst en opnieuw in een vat gedaan. Resterende suiker zorgt voor een tweede gisting wat leidt tot zeer elegante, verfijnde edoch complexe wijnen. Opvoeding is op grote houten vaten van 500 en 3.000 liter.

## Dits del Terra

Wijn van een wijngaard met een bodem rijk aan leisteen volledig is beplant met carignan, aangeplant in 1935 en op een hoogte van 400 meter. Gemiddeld worden er per jaar slechts 3.400 flessen geproduceert.

Luis Guterrez voor The Wine Advocate:

*Pure Cariñena from a 60-year-old vineyard in the village of Torroja del Priorat, the 2017 Dits del Terra still saw 70% of its volume matured in oak foudre, a percentage that is going to be diminished in future vintages until the wine ages exclusively in concrete. This is also a lot more developed and riper than the 2018, the same as I found in the Arbossar. This has lots of spices (even a touch of curry) and some tertiary aromas coming through. The palate reveals some earthy rusticity, dusty tannins and less depth of flavors than in 2018. 3,300 bottles produced. It was bottled in October 2019.*

*The south-facing Cariñena vineyard used for the 2018 Dits del Terra is worked biodynamically and is in the process of being certified organic. The grapes fermented in concrete with indigenous yeasts, and the wine matured in 50% oak foudre and 50% in concrete. The 2019 will be 100% concrete. You can immediately notice the cooler year and the longer ripening cycle here compared with the 2017; there is more depth here, and the quality of the tannins is completely different and provide for a more elegant mouthfeel. The oak is neatly integrated and folded into the structure of the wine. It comes through as medium-bodied, powerful and elegant. It should develop nicely in bottle. 2,006 bottles were filled in September 2020.*



Jaar	Rating	Drinking window
2017	93/100	2020-2025
2018	95/100	2021-2029

Prijs per fles € 65,95 verpakt in doosje van 6 flessen

# De Premier Cru's

Wijnen worden als volgt gemaakt : handmatige oogst in kratten van 10 kg. Druiventrossen gaan in zijn geheel in de tank die volledig wordt gevuld en afgesloten. Fermentatie start spontaan en er wordt niet ingegrepen. Als de gisting klaar is worden de druiven geperst en opnieuw in een vat gedaan. Resterende suiker zorgt voor een tweede gisting wat leidt tot zeer elegante, verfijnde edoch complexe wijnen. Opvoeding is op grote houten vaten van 500 en 3.000 liter.

## Pedra de Guix

Wijn van drie wijngaarden met een bodems rijk aan leisteen, klei en kiezels. Druiven: PX van een wijngaard in Lloar, Macabeo van een wijngaard in Torroja, Grenache Blanc van een wijngaard in Poboleda. Wijngaarden zijn 50-80 jaar oud en liggen op een hoogte van 400-600 meter. Gemiddeld worden er per jaar slechts 3.300 flessen geproduceert.

Luis Guterrez voor The Wine Advocate:

*The white 2017 Pedra de Guix is a blend of one-third each Pedro Ximénez, Garnacha Blanca and Macabeo grapes from the villages of Lloar, Torroja and Poboleda, respectively. They consider this an homage to Jerez and think this is a vintage with more freshness and better acidity than previous years. It fermented in concrete vats with indigenous yeasts and matured in well-seasoned 1,800-liter oak foudres. This is an oxidative white that in this vintage matured in less old oak than in the past, when the wine was more oxidative. This is livelier and fresher, even if it does have the nutty undertones but coupled with elegance and freshness, which is the direction they want for this wine. There is a creamy touch here, but the palate is still quite austere, with the chalky tannins and mouthfeel and the dry, almost salty finish. This is more ethereal than previous years, long and complex. A very unusual white, indeed a bit à la Jerez. 3,250 bottles produced. It was bottled in June 2020.*



Jaar	Rating	Drinking window
2017	95/100	2020-2027

Prijs per fles € 65,95 verpakt in doosje van 6 flessen



