

# Gratallops

## **Bodega Colais, S.C.P.**

Über Vinedos de Ithaca  
Gratallops

Telefon: 977662403

Fax: ?

Web: ?

Mail: ?

## **Winzer / Önologe:**

Pau Arroyo; Sylvia Puig

Die Eigentümer dieses Projektes kommen aus dem Penedès und vinifizieren im Moment noch bei Vinedos de Ithaca. Pau Arroyo ist eigentlich Fleischer in El Vendrell (Colais s.c.p ; Carrer del Peix, 9 ; 43700 El Vendrell) und besitzt 8 ha eigene Weinberge in der Gemarkung von El Lloar. Der Weinbau ist quasi ein Hobby und Nebenerwerb. Da er mit der Familie Puig eng befreundet ist, kann er seit 2003 in deren Keller den einzigen Wein Tetis herstellen. Sylvia Puig zeichnete als Önologin verantwortlich.

Der Tetis besteht aus 50% Grenache, 40% Cabernet Sauvignon und 10% Carignan.

Bisher haben wir nur den 2005er und den 2007er Tetis gefunden, andere Jahrgänge sind nicht bekannt.

## **Weine:**

Tetis

PG : 2

## **Verkostungsnotizen:**

### **Tetis; 2005 rot;**

Mineralisch kühle Nase, noch etwas verhalten, aber nobel, legt dann gewaltig zu. Am Gaumen wunderbar samtene Tannin, trinkt sich sehr angenehm und wirkt fast sexy. Ein sinnliches Komplettpaket, sehr ausgewogen. Exzellente 94+/100 Th.

Pure Eleganz, ein feiner Wein mit sehr viel Harmonie und viel Frucht, hat sich für mich noch mal leicht verbessert. Der insgesamt wohl preiswerteste Wein er Verkostung besteht problemlos in diesem Flight gegen die 2,5 bis vier mal so teure Konkurrenz. Eine sehr interessante neue Entdeckung, der Wein des Hobbywinzers Pau Arroyo, der bei Vinedos de

## **Wein im Führer:**

Tetis 2005 rot 93

Tetis 2007 rot 94

Ithaca vinifiziert wird. Preis-Genuss Sieger der Probe... Für mich als Finessliebhaber große 95/100 Th.

Reife Kirschen mit viel Kräutern und leicht likörige Nase. Später auch noch intensiver Duft nach Gewürznelken. Am Gaumen frische vollreife Kirschen, sehr animierend und trinkig. Mittlerer Körper mit etwas kurzem Abgang. 92+ VP

Dunkle schwarze Kirschen in der Nase und sehr vollmundig und ausgewogen im Glas, so macht Priorat viel Spaß. Gutes PGV. 92+ VP  
(06/2008)

Sehr elegante Nase, feine Würze, betörend, am Gaumen feine Frucht und Säure, sehr elegant und harmonisch, feine Kräuter, schöner Extrakt. 91+ VP

Legt an der Nase am 2.Tag zu, sehr elegant. Am Gaumen noch harmonischer, feiner Extrakt, sanftes Tannin, langer Abgang. 92 VP  
(05/2012)

Tag 1: Noch verhaltene, aber noble Nase, viel Kaffee und Bitterschokolade trifft auf Kirsche und warmen Schiefer. Läßt sich wunderbar trinken, ganz geradeaus und ohne Schnickschnack bei mittlerem Körper. Eine leicht vibrierende Spannung, schöne Frische und durchaus noch mit Tanninreserven ausgestattet, aber bestens balanciert am Gaumen. Mittlere Länge, zeigt sich aber auch elegant. Ein schöner, klarer Wein. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert, wunderbar ausbalanciert und kühler wirkend als der Wein Empit im Nachbarglas. 94/100 Th.

Tag 3: Unverändert exzellent, deutet mittlerweile sogar an, das Ende der Fahnenstange vielleicht doch noch nicht erreicht zu haben. 94+/100 Th.

Tag 4: Hält sich bis zum letzten Tropfen auf seinem Niveau. 94/100 Th. Exzellenter Wein.  
(01/2013)

14,5°

Runde 1 (blind): Fast schwarz, schöne Reflexe. Dunkle Aromatik am Gaumen, fruchtig, schön klar und sauber wie ein Schiefer-Quellbach, dunkle Kirschen und Brombeeren. Rein und von schöner Frucht getragen, auch im Nachhall kommt dann Schiefer und noch viel Tannin raus. Hat noch eine gute Zukunft. Balanciert und mit leichter Fruchtsüße. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr elegantes und nobles Parfum. Feines Holz. Am Gaumen sehr nobel, frisch, dunkle Frucht, elegant mit sehr feinem Trinkfluss. 94+ VP

Runde 2 (blind): Etwas metallische Noten, Der Schiefer drängt sich etwas in den Vordergrund, wirkt sehr jung und kann gerne noch warten. Aber eine vielversprechende Zukunft. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Nase unverändert. Am Gaumen kommt mir das Tannin jetzt stärker vor, ansonsten unverändert.  
94+ VP

Runde 3: Betörende süßlich-fruchtige Nase, Karamel, Erdbeeren, frischer Wind. Am Gaumen likörig und mit viel Schiefer. Wirkt immer noch jung, läßt aber gegenüber den ersten Runden leicht Federn. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr harmonische und elegante Nase. Am Gaumen frisch, sehr harmonisch mit viel Schiefer, feiner Frucht und feinem Tannin. Schöner Extrakt, der lange am Gaumen bleibt. Bestätigt sich. 94+ VP  
(10-12/2015)

**Tetis; 2007 rot;**  
15,5°; Artisanal – Wein.

Runde 1 (blind): Schwarzrot, undurchdringlich. Anfänglich noch eine verhaltene Nase, öffnet sich dann aber mehr und mehr. Dunkle Frucht, recht dicht und kompakt, würzig. Am Gaumen sehr frisch und mineralisch, dazu säuerliche rote Beerenfrüchte und Schattenmorellen. Klar und geradeaus, weniger tief, aber ein sehr klassischer Prioratwein mit viel Schiefer und noch Potential. Eher ein Essensbegleiter. Im Abgang noch recht tanninbetont. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Legt heute in der Nase deutlich zu und wird voller, aber auch wärmer. Sehr einladend. Auch am Gaumen voller und mit mehr Grip und heute auch etwas Tiefe. Dabei dann aber wunderbar kühl und dicht. Heute auch mehr dunkle Früchte und Garriguekräuter und ein Hauch Absinthkraut. Auch im Abgang intensiver. Macht insgesamt einen Sprung nach vorn. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Offene Nase. Kompakt und fleischig. Am Gaumen Holunder und Brombeere, kühl und ausgewogen. Mineralischer Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(09-12/2017)

Runde 1 (blind): Sehr betörende und offene Nase, frische rote Frucht, Kräuter, würzig, feines Holz, Minze, sehr animierend. Legt im Glas immer mehr zu und wird zum Nasentier. Will viel Zeit haben.  
Am Gaumen frische Frucht, ein sehr angenehmes Bitterl, feinwürzig, hat Ecken und Kanten und wirkt noch sehr jugendlich. Feines Tannin und sehr schöner Extrakt, bleibt sehr schön am Gaumen haften. Schreit ganz laut nach Essensbegleitung. Gefällt mir sehr gut. 94+ VP

Runde 2 (blind): Betörende und anspringende Nase, steigert sich auch heute im Glas, feine Würze, Kräuter, harmonisch. Am Gaumen bestätigt er die Eindrücke des ersten Abends. Insgesamt heute etwas schwächer. 93+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Bestätigt sich auch in der 3. Runde mit einer Mischung aus Runde 1 und Runde 2. Insgesamt eher Old-Style, aber sehr schön. 94+ VP  
(09-12/2017)