

# ROCAFOSCA

Vi negre 2020



**Equilibri de fruita i mineralitat, de carinyena i garnatxa, de carnositat i de frescor vegetal. Harmonia entre els fruits de les dues grans finques, Mas Alsera a Torroja i Sant Martí a Bellmunt: un lligam entre el centre agrest i el sud càlid de la comarca. Tot això és Rocafosca, el nostre vi més representatiu i la referència per entendre la personalitat de Costers del Priorat. Una benvinguda amable i honesta.**

## ELABORACIÓ

Selecció manual, gra a gra. Llevats indígenes de la vinya. La vinificació es porta a terme en dipòsits d'acer inoxidable i tines de ciment amb una part del raïm desrapat i una petita part amb la seva rapa. Cada varietat es vinifica per separat per tal d'obtenir el màxim potencial expressiu de cada raïm. La criança es realitza durant un any en fudres de roure d'Eslavònia (Croàcia) de 3.000 litres, i en àmfores.

## NOTA DE TAST

El món de colors i sensacions aromàtiques que trobem caminant per qualsevol corriol del Priorat es troba concentrat en aquest vi que és el mirall de la nostra comarca. Vermell fosc, profunditat, energia i la saviesa dels costers seleccionats. En boca és complex, uneix fruites madures, records del matollar mediterrani i també una característica nota aguda i freda, marca de la mineralitat extrema dels sòls de llicorella.

## GASTRONOMIA

Les carns fetes a la brasa -de xai, de porc ibèric, de bou i vedella- representen l'harmonia ideal d'aquest vi. Però hi ha altres opcions menys evidents. Per exemple, va molt bé amb plats cremosos i amb certa aportació de greix. Des d'uns canelons de ceps fins a un estofat a base de tonyina o un *risotto* clàssic.

**Enòleg:** Jose Mas

**Viticultor:** Josep Ramón Sedó

**Varietats:** 50% carinyena negra i 50 % garnatxa negra.

**Finca:** Mas Alsera (Torroja), Sant Martí, Les Obagues, Bancalets ( Bellmunt), Planets (La Vilella Baixa) i Colls de Porrera (Porrera)

**Any de plantació:** del 1939 al 1970.

**Agricultura:** ecològica.

**Superfície:** 1 ha, 4ha i 6,2 ha respectivament.

**Densitat de plantació:** de 3.000 a 3.500 ceps per hectàrea.

**Estil de conducció:** poda en vas

**Sòl:** llicorella devoniana i llicorella gresosa respectivament.

**Orografia:** pendents del 25% al 30 %.

**Orientació:** nord, nord-oest

**Altitud:** 350 metres sobre el nivell del mar.

**Microclima:** clima mediterrani càlid a Bellmunt i amb influències continentals a la Vilella Baixa i Torroja.

**Pluviometria mitjana:** 350 - 500 mm.

**Mitjana d'hores de sol anual:** 2.800 - 3.000 h.

**Data de verema:** del 7 de setembre al 4 d'octubre

**Clarificació:** no

**Estabilització en fred:** no

**Filtrat:** filtrat de seguretat

**Alcohol:** 14,5 % vol.

**Acidesa total:** 5,70 g/l.

**pH:** 3,45 g/l en àcid tartàric.

**Acidesa volàtil:** 0,55 g/l en àcid acètic.

**Temperatura òptima de consum:** 14 - 16 °C

**Número d'ampolles:** 25.118 de 75 cl i 530 de 150 cl

