

CLOS ALZINA

90905020006

Vino tinto 2020



Una tonalidad de íntimo misterio se cierne sobre las vertientes que rodean el Mas Alsera. El lugar condensa siglos de trabajo y el paisaje místico de las laderas que parecen dialogar reverentes con la sierra del Montsant. Clos Alzina refleja esta relación profunda entre la tierra y la gente, que resulta en un emocionante vino lleno de una frescura original, de pureza y de verdad.

ELABORACIÓN

Selección manual, grano a grano. Levaduras indígenas de la finca Mas Alsera. La vinificación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con una parte de la uva despalillada y una pequeña parte con su raspón. La crianza se realiza durante 12 meses en un fudre de roble de Eslavonia (Croacia) de 1.000 litros.

NOTA DE CATA

Un honesto reflejo de su entorno original, el paisaje mágico de laderas y barrancos que rodea por el sur el antiguo Mas Alsera, en Torroja. Así, encontramos una carga aromática compleja, profunda y equilibrada, que suma el intenso ecosistema vegetal mediterráneo y la marcada y madura frutuosidad de la uva de viñedo viejo. En boca es potente, sabroso ya la vez fino y de una acidez bien integrada, rica en frescura mineral.

GASTRONOMÍA

Clos Alzina envuelve y potencia los sabores complejos y potentes de platos de carne de caza: jabalí, corzo, ciervo, liebre, aves. Va muy bien con recetas de trufa y con platos que incorporen salsados profundos con chocolate negro. Por último, es un vino para momentos de calma, conversación y recogimiento. Una sobremesa larga y pletórica de recuerdos.

Enólogo: Jose Mas Barberà.

Viticultor: Josep Ramon Sedó.

Varietades: 100 % samsó (cariñena tinta).

Finca: Mas Alsera (Torroja del Priorat).

Año de plantación: 1939.

Agricultura: ecológica.

Superficie: 0,56 ha.

Densidad de plantación: de 2.500 a 3.000 cepas por hectárea.

Estio de conducción: poda en vaso.

Suelo: pizarra devoniana.

Orografía: pendientes del 50 %.

Orientación: norte, nordeste.

Altitud: 400 metros sobre el nivel del mar.

Microclima: clima mediterráneo con influencia continental.

Pluviometría media: 450 - 500 mm.

Media de horas de sol anual: 2.800 - 3.000 h.

Fecha de vendimia: tercera semana de setiembre.

Clarificación: no

Estabilización en frío: no

Filtrado: filtrado de seguridad antes de embotellar.

Alcohol: 14,5 % vol.

Acidez total: 5,70 g/l.

pH: 3,45 g/l en ácido tartárico.

Acidez volátil: 0,55 g/l en ácido acético.

Temperatura óptima de consumo: 14 - 16 °C

Número de botellas: 1.512

