

MEMÒRIES

91007102112

Vi dolç ranci 2020



Al Priorat hi ha una llarga tradició d'elaboració de vins dolços i rancis. Moltes famílies guardaven al fons del celler una bota vella de ranci. Quan un fill marxava de casa, els pares li'n donaven una part de la solera. D'aquesta manera el ranci de la família pervivia en una nova llar. Cada generació passava a la següent una part del patrimoni, del gust i de la memòria familiar. D'aquí ve aquest Memòries, que representa el lligam amb les pràctiques ancestrals, el record dels moments de consum quotidià, i l'homenatge a l'esforç de segles de les famílies d'aquesta terra de potència atàvica.

ELABORACIÓ

Memòries és elaborat amb una part de vi dolç i una altra de ranci. El dolç procedeix de raïms de garnatxa blanca assolellats. Un cop el raïm arriba al punt de deshidratació desitjat, el premsen suaument. El most fermenta de manera natural i la fermentació s'atura per si sola. El vi dolç resultant es barreja amb una solera de vi ranci del 1927, dins la pròpia bota d'aquest darrer.

NOTA DE TAST

Les aromes potents i clàssiques. Els matisos salins, fumats, antics. És la màgia del temps, el nervi d'una fruita dolça, el treball del sol i la frescor ombrívola dels racons d'un casolot de poble. Una entrada en boca amable i suau que de seguida es fa profunda i molt llarga. Notes de caramels, ametlles, figues madures assecades, cafè i xocolata. Longitud, encant i calidesa. Un vi de calma, meditació i emoció.

GASTRONOMIA

Memòries és el vi ideal per acompanyar rebosteria, especialment la que té com a base la xocolata i els fruits secs. L'harmonia és perfecta amb els dolços tradicionals: pastissos, carquinyolis, bunyols, torrons, coques... El seu moment idoni és la llarga sobretaula, però també sorprèn com a aperitiu: la combinació de potència i sabors dolços defineixen un contrast plaent amb menjars com les salaons o les ametlles fregides i amb sal gruixuda.

Enòleg: Jose Mas Barberà.

Viticultor: Josep Ramon Sedó Cabré.

Varietats: 100% garnatxa blanca.

Finques: Mas dels Frares (El Molar); Sant Martí (Bellmunt del Priorat).

Año de plantació: 1990.

Agricultura: ecològica.

Superfície: 0,5 ha.

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

Estil de conducció: poda en espatllera.

Orografia: vinyes plantades en estretes terrasses.

Orientació: nord-est.

Altitud: 300 metres sobre el nivell del mar.

Microclima: clima mediterrani amb influències marítimes.

Pluviometria mitjana: 350 - 500 mm.

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

Data de verema: segona setmana de setembre.

Clarificació: no

Estabilització en fred: no

Filtrat: filtrat de seguretat abans d'embotellar.

Alcohol: 16 % vol.

Acidesa total: 6,30 g/l.

pH: 3,30 g/l en àcid tartàric.

Acidesa volàtil: 0,65 g/l en àcid acètic.

Sucres: 85 g/l.

Temperatura òptima de consum: 8 °C

Número d'ampolles: 970 ampolles de 375 ml.

