

ROCAFOSCA BLANC



Vino blanco 2022

Escoger las mejores uvas de las variedades blancas significa limitar aún más su disponibilidad, escasa ya desde un principio. Pero la recompensa es extraordinaria: una fruta de profundidad

y una vida que dejan sin palabras. Rocafosca es un compendio de expresividad, desde las notas minerales muy puras hasta las sutilidades cítricas y florales, enmarcadas por una naturaleza mediterránea, de mundo agreste ordenado por la

tierra, el clima y la historia de un cultivo paciente. Un vino que es la culminación de muchas energías.

ELABORACIÓN

La uva se cosecha manualmente, se selecciona, se despalilla, se aplasta y se introduce en la tina para fermentarla como un vino tinto, el mosto en contacto con las pieles.

NOTA DE CATA

En nariz encontramos la marcada personalidad de la garnacha blanca prioratina, notas de flor blanca, de hierbas aromáticas y piel de fruta. En boca es un vino untuoso con sabores cítricos y toques ahumados. El final es muy persistente y ofrece un toque de dulzura que sorprende y enamora.

GASTRONOMIA

Es perfecto como copa entre horas, como aperitivo y como acompañante de platos de mar. Sin embargo, ofrece muchas opciones con recetas menos evidentes, como setas de primavera, "xatonadas" de invierno o grasas sardinas en otoño.

Enólogo: Jose Mas Barberà.

Viticultor: Josep Ramón Sedó Cabré.

Varietades: 55 % garnacha blanca, 35 % macabeo (viura), 8 % pedro Ximénez y 2 % moscatel.

Finques: Mas Alsera (Torroja del Priorat); Aubagues i Sant Martí (Bellmunt del Priorat); Planets (La Vilella Baixa).

Año de plantación: del 1937 al 2000.

Agricultura: ecológica.

Superficie: 3 ha.

Densidad de plantación: de 3.000 a 3.500 cepas per hectárea.

Estilo de conducción: poda en vaso y en espaldera.

Suelo: argila ferrosa, llicorella devoniana i llicorella gresosa respectivament.

Orografía: viñas plantades en estretes terrazas.

Orientación: diverses orientacions, majoritariament nordeste i noroeste.

Altitud: 300 metros sobre el nivel del mar.

Microclima: clima mediterráneo con influencia marítima.

Pluviometría mediana: 350 – 500 mm.

Media horas de sol anual: 2.800 – 3.000 h.

Data de vendimia: des del 24 de agosto a 7 de septiembre.

Clarificación: no

Estabilización en frío: no

Filtrado: filtrado de seguridad antes de embotellar.

Alcohol: 13 % vol.

Acidez total: 6,20 g/l.

pH: 3,35 g/l en ácido tartárico.

Acidez volátil: 0,50 g/l en ácido acético.

Temperatura óptima de consumo: 11 – 12 °C

Número de botellas: 7.000



La llicorella negra, o fosca, és un tipus de pissarra molt laminada i trencadissa que trobem a les nostres Dòques del centre i del sud del Priorat i que confereix l'excel·lent intensitat a aquest vi.