

BLANC DE CLOSOS



Vino blanco 2024

En el paraje *Les Solanes de Mas d'En Perí - Porrera* - las cepas de cariñena blanca, arraigadas en un viñedo de suelos de pizarra negra, resisten en silencio como un secreto bien guardado del Priorat. Variedad escasa y de ciclo largo aporta una tensión vibrante y una mineralidad austera que se expresa con fuerza en este terruño extremo. De sus uvas elaboramos este *blanc* insólito: un vino tenso y profundo con notas salinas y de hierbas secas que recoge del eco del sol sobre la roca y, la frescura del viento al caer la tarde. Una expresión honesta y hedonista de la montaña prioratina.

ELABORACIÓN

La uva se cosecha manualmente, se selecciona y se prensan directamente para extraer el mosto flor de mayor calidad. La fermentación se realiza en depósitos pequeños 3.000 litros de acero inoxidable hasta que se inicia la fermentación. Posteriormente, el mosto es trasegado a barricas de roble francés para que termine la fermentación alcohólica y, finalmente se sulfata. Permanece en las lías finas durante 4 meses.

NOTA DE CATA

Los aromas expresan la personalidad fresca y cítrica de la Cariñena Blanca. Hay notas de piel de fruta y de hierbas aromáticas y un ligero rastro de frutas de hueso como el melocotón. En boca es agudo y vivo, marcadamente mineral. Asimismo, se expresa con persistencia y volumen.

GASTRONOMIA

Va muy bien con recetas de marisco al vapor: mejillones, langostinos, almejas (y si es en salsa, mejor aún). La carnosidad ácida del *Blanc de Closos* es perfecta con las grasas suaves de los platos de ave (pularda rellena, codornices, pollo asado a la catalana y en pepitoria). Acompaña idóneamente los quesos poco curados y, especialmente los cremosos

Enólogo: Jose Mas

Viticultor: Josep Ramón Sedó

Variedades: 100% Cariñena Blanca

Finca: Porrera

Año plantación: 1990.

Agricultura: ecológica.

Superficie: 1 ha.

Densidad de plantación: de 2.000 a 2.500 cepas per hectárea.

Estilo de conducción: doble cordón

Suelo: suelos rocosos de llicorella (pizarra)

Microclima: clima mediterráneo.

Pluviometría media: 350 - 500 mm.

Alcohol: 13 % vol.

Acidez total: 5,0 g/l en ácido tartárico.

pH: 3.2

Acidez volátil: 0,40 g/l en ácido acético.

Temperatura óptima de consumo: 11 - 12 °C

Número de botellas: 750

