

CLOS ALZINA



90905020006

Vi negre 2022



Un to d'intim misteri plana sobre els vessants que rodegen el Mas Alsera. El lloc condensa segles de feina i el paisatge místic dels costers que semblen dialogar reverents amb la serra del Montsant. Clos Alzina reflecteix aquesta relació profunda entre la terra i la gent, que resulta en un emocionant vi ple d'una frescor original, de puresa i de veritat.

ELABORACIÓ

Selecció manual, gra a gra. Llevats indígenes de la finca Mas Alsera. La vinificació es porta a terme en dipòsits d'acer inoxidable amb una part del raïm desrapat i una petita part amb la seva rapa. La criança es realitza durant 12 mesos en un *foudre* de roure d'Eslavònia (Croàcia) de 1.000 litres.

NOTA DE TAST

Un honest reflex del seu entorn original, el paisatge màgic de costers i barrancs que envolta pel sud l'antic Mas d'Alsera, a Torroja. Així, trobem una càrrega aromàtica complexa, profunda i equilibrada, que suma l'intens ecosistema vegetal mediterrani i la marcada i madura fruitositat del raïm de vinya vella. En boca és potent, saborós i a la vegada fi i d'una acidesa ben integrada, rica en frescor mineral.

GASTRONOMIA

Clos Alzina embolcalla i potencia els sabors complexos i potents de plats de carn de caça: senglar, cabirol, cérvol, llebre, aus. Va molt bé amb receptes de tótona i amb plats que incorporin salsats profunds amb xocolata negra. Finalment, és un vi per a moments de calma, conversa i recolliment. Una sobretaula llarga i pletòrica de records.

Enòleg: Jose Mas Barberà.

Viticultor: Josep Ramon Sedó Cabré.

Varietats: 100 % carinyena negra.

Finca: Mas Alsera (Torroja del Priorat).

Any de plantació: 1939.

Agricultura: ecològica.

Superfície: 0,56 ha.

Densitat de plantació: de 2.500 a 3.000 ceps per hectàrea.

Estil de conducció: poda en vas.

Sòl: llicorella devoniana.

Orografia: pendents del 50 %.

Orientació: nord, nord-est.

Altitud: 400 metres sobre el nivell del mar.

Microclima: clima mediterrani amb influència continental.

Pluviometria mitjana: 450 – 500 mm.

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

Data de verema: tercera setmana de setembre.

Clarificació: no

Estabilització en fred: no

Filtrat: filtrat de seguretat abans d'embotellar.

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: 1.512

