

CLOS CYPRES



90906020006

Vi negre 2022



Les línies ondulades i la verticalitat dels costers de Sant Martí dibuixen un contrast atraient. És la combinació de la bravesa i el conreu, de la natura i la cultura vitivinícola ancestral. I amb Clos Cypres, que homenatja la visió dels xiprers de Bellmunt, volem parlar d'aquest equilibri tan subtil i alhora tan patent. És l'expressió de la saviesa de la vinya vella, capaç de sublimar l'entorn vegetal i mineral del Priorat més al sud.

ELABORACIÓ

Selecció manual, gra a gra. Llevats indígenes de la finca Sant Martí. 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 un any en un *foudre* de roure d'Eslavònia (Croàcia) de 1.000 litres.

NOTA DE TAST

De color cirera picota amb reflexos robí. Aromes intensos i fragants de fruita vermella i negra (cirera picota i nabius vermells), espècies (pebre blanc) i balsàmics sobre un delicat fons floral (violeta) i de criança (cedre). Notes minerals i de matollar mediterrani (romani). En boca és potent i complex, i a la vegada, fi i d'una acidesa ben integrada, rica en frescor mineral. L'expressió de la saviesa de la vinya vella, capaç de sublimar l'entorn vegetal i mineral del Priorat més al sud. Final interminable amb records de fruites del bosc i anís.

GASTRONOMIA

Clos Cypres és el vi idoni per a la contundència i la subtilitat: una recepta de caça –perdiu amb castanyes, civet de senglar, arròs de tudó–, un estofat de peix blau, un plat dels que demanen hores d'amorosa i lenta cocció. Perfecte amb preparacions intenses amb una base de salsa espanyola, amb xocolata negra o perfumats de tòfona. A la fi, tenim un vi fet per a la meditació, la conversa i el gaudi tranquil i llarg.

Enòleg: Jose Mas Barberà.

Viticultor: Josep Ramon Sedó Cabré.

Varietats: 100 % carinyena negra.

Finca: Sant Martí (Bellmunt del Priorat).

Any de plantació: 1934.

Agricultura: ecològica.

Superfície: 0,39 ha.

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

Estil de conducció: poda en vas.

Sòl: llicorella negra.

Orografia: vinyes plantades en costers.

Orientació: sud.

Altitud: 300 metres sobre el nivell del mar.

Microclima: clima mediterrani amb influència marítima.

Pluviometria mitjana: 450 – 500 mm.

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

Clarificació: no

Estabilització en fred: no

Filtrat: filtrat de seguretat abans d'embotellar.

Alcohol: 14,5 % vol.

Acidesa total: 5,70 g/l.

pH: 3,55 g/l en àcid tartàric.

Acidesa volàtil: 0,60 g/l en àcid acètic.

Temperatura òptima de consum: 14 - 16 °C

Número d'ampolles: 1.203

