

CLOS CYPRES



90906020006

Vino tinto 2022



Las líneas onduladas y la verticalidad de las laderas de Sant Martí dibujan un contraste atrayente. Es la combinación de la bravura y el cultivo, de la naturaleza y la cultura vitivinícola ancestral. Y con Clos Cypres, que homenajea la visión de los cipreses de Bellmunt, queremos hablar de ese equilibrio tan sutil y al mismo tiempo tan patente. Es la expresión de la sabiduría de la viña vieja, capaz de sublimar el entorno vegetal y mineral del Priorat más al sur.

ELABORACIÓN

Selección manual, grano a grano. Levaduras indígenas de la finca Sant Martí. La vinificación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable con una parte de la uva despalillada y una pequeña parte con su raspón. La crianza se realiza durante un año en un fudre de roble de Eslavonia (Croacia) de 1.000 litros.

NOTA DE CATA

De color cereza picota con reflejos rubí. Aromas intensos y fragantes de fruta roja y negra (cereza picota y arándanos rojos), especias (pimienta blanca) y balsámicos sobre un delicado fondo floral (violeta) y de crianza (cedro). Notas minerales y de matorral mediterráneo (romero). En boca es potente y complejo, ya su vez fino y de una acidez bien integrada, rica en frescura mineral. La expresión de la sabiduría de la viña vieja, capaz de sublimar el entorno vegetal y mineral del Priorat más al sur. Final interminable con recuerdos de frutas del bosque y anís.

GASTRONOMÍA

Clos Cypres es el vino idóneo para la contundencia y la sutilidad: una receta de caza —perdiz con castañas, civet de jabalí, arroz de paloma torcaz—, un estofado de pescado azul, un plato de los que piden horas de amorosa y lenta cocción. Perfecto con preparaciones intensas con una base de salsa española, con chocolate negro o perfumados de trufa. Al fin, tenemos un vino hecho para la meditación, la conversación y el disfrute tranquilo y largo.

Enólogo: Jose Mas Barberà.

Viticultor: Josep Ramon Sedó.

Variedades: 100 % samsó (carifena tinta).

Finca: Sant Martí (Bellmunt del Priorat).

Año de plantación: 1934.

Agricultura: ecológica.

Superficie: 0,39 ha.

Densidad de plantación: de 2.500 a 3.000 cepas por hectárea.

Estilo de conducción: poda en vaso.

Suelo: pizarra negra.

Orografía: viñedos plantados en costeros.

Orientación: sur.

Altitud: 300 metros sobre el nivel del mar.

Microclima: clima mediterráneo con influencia marítima.

Pluviometría media: 450 – 500 mm.

Media de horas de sol anual: 2.800 - 3.000 h.

Clarificación: no

Estabilización en frío: no

Filtrado: filtrado de seguridad antes de embotellar.

Alcohol: 14,5 % vol.

Acidez total: 5,70 g/l.

pH: 3,55 g/l en ácido tartárico.

Acidez volátil: 0,60 g/l en ácido acético.

Temperatura óptima de consumo: 14 - 16 °C

Número de botellas: 1.203

