# PISSARRES

90504021012

Vino tinto 2023

**Nuestro vino más joven y fresco es un estallido de frutos rojos y sensaciones aromáticas del bosque mediterráneo. En boca es vibrante y abierto, un compañero ideal para comidas amistosas y momentos informales.**

### ELABORACIÓN

La vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 5.000 litros. Las variedades presentes en el cupaje se vinifican por separado para obtener el máximo potencial expresivo de cada uva. El envejecimiento se hace durar durante 12 meses en barricas de roble francés de 225 y 500 o con fudres de 2.000 y 3.000 litros. Una parte del vino se envejece en tinas de cemento.

### NOTA DE CATA

De color rojo intenso con tonos púrpuras. Presenta un aroma muy fresco y lleno de sensaciones de flores y frutas que se confirman en boca es alegre y vivo, y expresa sabores cítricos y recuerdos de fruta de hueso veraniego como el melocotón y el albaricoque. Al final nos parece tan vibrante y agradable que nos hace querer beber más.

### GASTRONOMÍA

Atractivo y versátil es perfecto por cualquier momento del día, solo o con cualquier comida. Va bien con embutidos, ahumados y quesos. Con platos de pasta con tomate, y caros a la brasa: butifarra, cordero, hamburguesa. Tómelo con su pizza favorita: es un descubrimiento. Y acompañando a una simple rebanada de pan tostado con un chorro de aceite de oliva virgen es un plato sencillo y extraordinario.

---

**Enólogo:** Jose Mas Barberà.
**Viticultor:** Josep Ramon Sedó.

---

**Variedades:** 60 % garnacha tinta y 40 % samsó (cariñena tinta).
**Fincas:** Aubagues, Bancalets y Sant Martí (Bellmunt del Priorat); Coll de Falset y Molins Borràs (Gratallops); Planets (La Vilella Baixa); Mas dels Frares (El Molar); Colls de Porrera (Masos de Falset); Solanes de Mas d'en Pubill (Porrera); Farena, Perellons y Rovines (La Morera); Mas Alsera (Torroja del Priorat).
**Año de plantación:** del 1970 hasta el 2000.
**Agricultura:** ecológica.
**Superficie:** 25 ha.
**Densidad de plantación:** de 3.000 a 3.500 cepas por hectárea.
**Estilo de conducción:** poda en vaso y en espaldera.
**Suelo:** principalmente suelos calcáreos y pizarra devoniana y gresosa.
**Orografía:** viñedos plantados en terrazas estrechas y en terrazas con pendiente.
**Orientación:** distintas orientaciones según la parcela y la población.
**Altitud:** entre 200 y 750 metros sobre el nivel del mar.
**Microclima:** clima mediterráneo con influencia marítima.
**Pluviometría media:** 350 – 500 mm.
**Media de horas de sol anual:** 2.800 - 3.000 h.

---

**Clarificación:** no
**Estabilització en frío:** no
**Filtrado:** filtrado de seguridad antes de embotellar.
**Alcohol:** 14,5 % vol.
**Acidez total:** 5,70 g/l.
**pH:** 3,60 g/l en ácido tartárico.
**Acidez volátil:** 0,55 g/l en ácido acético.

---

**Temperatura óptima de consumo:** 14 - 16 ºC
**Número de botellas:** 83.500 de 75 cl y 1.120 de 150 cl.

COSTERS DEL PRIORAT
VIÑEDOS Y BODEGA

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR