

PISSARRES

90906018006

Vi negre 2023



El nostre vi més jove i fresc és un esclat de fruits vermells i de sensacions aromàtiques del bosc mediterrani. En boca és vibrant i obert, un company ideal per àpats amistosos i moments informals.

ELABORACIÓ

La vinificació es porta a terme en dipòsits d'acer inoxidable de 5.000 litres. Les varietats presents al cupatge es vinifiquen per separat per tal d'obtenir el màxim potencial expressiu de cada raïm. L'envelliment es fa durar durant 12 mesos en botes de roure francès de 225 i 500 o amb *foudres* de 2000 i 3000 litres. Una part del vi s'envelleix en tines de ciment.

NOTA DE TAST

De color vermell intens amb tons porpres. Presenta un aroma molt fresc i ple de sensacions de flors i fruites que es confirmen en boca és alegre i viu, i expressa sabors cítrics i records de fruita de pinyol estiuenca com el préssec i l'albercoc. Al final ens sembla tan vibrant i agradable que ens fa voler beure'n més.

GASTRONOMIA

Atractiu i versàtil és perfecte per qualsevol moment del dia, sol o amb qualsevol menjar. Va bé amb embotits, fumats i formatges. Amb plats de pasta amb tomàquet, i cars a la brasa: botifarra, xai, hamburguesa. Preneu-lo amb la vostra pizza favorita: és un descobriment. I acompanyant una simple llesca de pa torrat amb un raig d'oli d'oliva verge és un plat senzill i extraordinari.

Enòleg: Jose Mas

Viticultor: Josep Ramon Sedó

Varietats: 70% garnatxa negra i 30 % carinyena negra.

Finques: Aubagues, Bancalets and Sant Martí (Bellmunt del Priorat); Coll de Falset and 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 and Rovines (La Morera); Mas Alsera (Torroja del Priorat).

Any de plantació: del 1970 fins al 2000.

Densitat de plantació: de 3.000 a 3.500 ceps per hectàrea.

Estil de conducció: poda en vas i en espatllera.

Orografia: vinyes plantades en terrasses estretes i en terrasses amb pendent.

Orientació: diferents orientacions segons la parcel·la i la població.

Microclima: clima mediterrani amb influència marítima.

Pluviometria mitjana: 350 - 500 mm.

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

Clarificació: no

Estabilització en fred: no

Filtrat: no

Alcohol: 14,5 % vol.

Acidesa total: 5,70 g/l.

pH: 3,60 g/l en àcid tartàric.

Acidesa volàtil: 0,55 g/l en àcid acètic.

Temperatura òptima de consum: 14 - 16 °C

Número d'ampolles: 83.500 de 75 cl i 1.1200 de 150 cl.




COSTERS DEL PRIORAT
VINYES I CELLERS