

BLANC DE CLOSOS



Vi blanc 2025

En el paratge *Les Solanes de Mas d'En Perí - Porrera* – els ceps de carinyena blanca, arrelats en una vinya de sòls de llicorella negra, resisteixen en silenci com un secret ben guardat del Priorat. Varietat escassa i de cicle llarg aporta una tensió vibrant i una mineralitat austera que s'expressa amb força en aquest terreny extrem. Dels seus raïms elaborem aquest blanc insòlit: un vi tens i profund amb notes salines i herbes seques que recull del ressò del sol sobre la roca i, la frescor del vent en caure la tarda. Una expressió honesta i hedonista de la muntanya prioratina.

ELABORACIÓ

El raïm es verema manualment, es selecciona i es premsa directament per extreure el most flor de major qualitat. La fermentació es realitza en dipòsits petits de 3.000 litres d'acer inoxidable fins que s'inicia la fermentació. Posteriorment, el most es trasbalsa a barriques de roure francès per a que acabi la fermentació alcohòlica i, finalment es sulfata. Roman en las lles fines durant 4 mesos.

NOTA DE TAST

Les aromes expressen la personalitat fresca i cítrica de la carinyena blanca. Hi ha notes de pell de fruita i d'herbes aromàtiques i, un lleuger rastre de fruites de pinyol com el préssec. En boca es agut i viu, marcadament mineral. Així mateix, s'expressa amb persistència i volum.

GASTRONOMIA

Lliga molt amb receptes de marisc al vapor: musclos, llagostins, cloïsses (i si és en salsa, millor encara). La carnositat àcida del *Blanc de Closos* és perfecta amb les grasses suaus de plats d'aus. Acompanya idòniament els formatges poc curats i, especialment els cremosos

Enòleg: Jose Mas

Viticultor: Josep Ramón Sedó

Varietats: 100% Carinyena Blanca

Finca: Porrera

Any plantació: 1990.

Agricultura: ecològica.

Superfície: 1 ha.

Densitat de plantació: de 2.000 a 2.500 ceps per hectàrea.

Estilo de conducció: doble cordó

Sòls: rocósos de llicorella

Microclima: clima mediterrani.

Pluviometria mitjana: 350 – 500 mm.

Alcohol: 13 % vol.

Acidesa total: 5,0 g/l en àcid tartàric.

pH: 3.2

Acidesa volàtil: 0,40 g/l en àcid acètic.

Temperatura òptima de consum: 11 – 12 °C

Número de ampelles: 750

