

BLANC DE CLOSOS



Vino blanco 2025

Antiguamente, en las laderas de garnacha tinta y cariñena se plantaban cepas de uva blanca. La finalidad era equilibrar la producción, la acidez y el grado. Esta práctica ha llegado hasta nuestros días como uno de los pequeños tesoros vitícolas del Priorat.

En los cercados del entorno de Bellmunt, entre las cepas viejas de uva negra todavía encontramos plantas de variedades blancas. Con sus uvas elaboramos este Blanc de Closos. Es un vino penetrante y potente, de tonos casi salvajes, que nos recuerda el fresco nocturno durante el período de maduración de la uva.

ELABORACIÓN

La uva se cosecha manualmente, se selecciona, se despalilla, se aplasta y se introduce en la tina para fermentarla como un vino tinto, el mosto en contacto con las pieles. Una vez fermentado, el vino pasa 3 meses macerando con las pieles y el mosto en una bota envinada de 600 litros

NOTA DE CATA

Los aromas expresan la personalidad fresca y cítrica de la garnacha blanca prioratina. Hay notas de piel de fruta y de hierbas aromáticas y un ligero rastro de frutas de hueso, como el melocotón. En boca es agudo y vivo, marcadamente mineral. Asimismo, se expresa con persistencia y volumen.

La maceración del mosto con las pieles de la uva aporta estructura. Nos gusta decir que representa el Priorat: mezcla de naturaleza y tradición.

GASTRONOMIA

Va muy bien con recetas de marisco al vapor: mejillones, langostinos, almejas.

Si las comes llevando salsa, mejor aún. La carnosidad ácida del Blanco de Closos es perfecta con las grasas suaves de los platos de ave (pularda

rellena, codornices, pollo asado a la catalana y en pepitoria). Acompaña idóneamente los quesos poco curados y, especialmente los cremosos

Enólogo: Jose Mas

Viticultor: Josep Ramón Sedó

Variedades: 100% cariñena blanca

Finca: Porrera

Año plantación: 1929.

Agricultura: ecológica.

Superficie: 1 ha.

Densidad de plantación: de 2.000 a 2.500 cepas per hectárea.

Estilo de conducción: poda en vaso.

Suelo: suelos rocosos de llicorella (pizarra)

Microclima: clima mediterráneo.

Pluviometría media: 350 – 500 mm.

Alcohol: 13,5 % vol.

Acidez total: 5,0 g/l.

pH: 4,10 g/l en ácido tartárico.

Acidez volátil: 0,40 g/l en ácido acético.

Temperatura óptima de consumo: 11 – 12 °C

Número de botellas: 950

