

# ROCAFOSCA



90514020006

Vino tinto 2023



Un paso más en el camino del equilibrio y la personalidad prioratina. Una vez seleccionadas las uvas que van al Pissarres, decidimos realizar una segunda selección, aún más estricta. El resultado es un vino nacido de orientaciones y microclimas muy diversos, de vertientes en diferentes pueblos y, siempre, de una viticultura de respeto y reflexión. Con Rocafosca alcanzamos la suma ideal de complejidades en un carácter que traslada directamente al origen y al conocimiento antiguo y contemporáneo. La copa se llena de frescura, naturaleza y toda el cortejo mineral y botánico de nuestras laderas.

#### ELABORACIÓN

Selección manual, grano a grano. Levaduras indígenas del viñedo. La vinificación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable y tinas de cemento con una parte de la uva despalillada y una pequeña parte con su raspón. Cada variedad se vinifica por separado para obtener el máximo potencial expresivo de cada uva. La crianza se realiza durante un año en fudres de roble de Eslavonia (Croacia) de 3.000 litros y en ánforas.

#### NOTA DE CATA

El mundo de colores y sensaciones aromáticas que encontramos caminando por cualquier sendero del Priorat se encuentra concentrado en este vino que es el espejo de nuestra comarca. Rojo oscuro, profundidad, energía y la sabiduría de las laderas seleccionadas. En boca es complejo, une frutas maduras, recuerdos del matorral mediterráneo y también una característica nota aguda y fría, marca de la mineralidad extrema de los suelos de pizarra.

#### GASTRONOMÍA

Las carnes hechas a la brasa –de cordero, cerdo ibérico, buey y ternera– representan la armonía ideal de este vino. Pero existen otras opciones menos evidentes. Por ejemplo, va muy bien con platos cremosos y con cierto aporte de grasa. Desde unos canelones de setas hasta un estofado a base de atún o un risotto clásico.

**Enòleg:** Jose Mas Barberà.

**Viticultor:** Josep Ramon Sedó.

**Variedades:** 50 % carinyena tinta y 50 % garnacha tinta.

**Fincas:** Mas Alsera (Torroja del Priorat); Aubagues, Bancalets y Sant Martí (Bellmunt del Priorat); Planets (La Vilella Baixa); Colls de Porrera (Masos de Falsat).

**Año de plantación:** del 1939 al 1970.

**Agricultura:** ecológica.

**Superficie:** 11,2 ha.

**Densidad de plantación:** de 3.000 a 3.500 cepas por hectárea.

**Estilo de conducción:** poda en vaso.

**Suelo:** pizarra devoniana y pizarra gresosa.

**Orografía:** pendientes del 25 % al 30 %.

**Orientación:** predomina orientación norte, noroeste.

**Altitud:** 350 metros sobre el nivel del mar.

**Microclima:** clima mediterráneo cálido en Bellmunt del Priorat y con influencias continentales en La Vilella Baixa y Torroja del Priorat.

**Pluviometría media:** 350 – 500 mm.

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

**Fecha de vendimia:** desde el 7 de septiembre hasta el 4 de octubre.

**Clarificación:** no

**Estabilización en frío:** no

**Filtrado:** filtrado de seguridad antes de embotellar.

**Alcohol:** 14,5 % vol.

**Acidez total:** 5,70 g/l.

**pH:** 3,45 g/l en ácido tartárico.

**Acidez volátil:** 0,55 g/l en ácido acético.

**Temperatura óptima de consumo:** 14 - 16 °C

**Número de botellas:** 25.118 de 75 cl y 530 de 150 cl.

