

# BLANC DE CLOSOS

902021006

Vi blanc 2021



Des d'antic, als costers de garnatxa negra i carinyena s'han plantat ceps de raïm blanc. La finalitat era equilibrar la producció, l'acidesa i el grau. Aquesta pràctica ha arribat fins als nostres dies com un dels petits tresors vitícoles del Priorat. En els closos de l'entorn de Bellmunt, entre els ceps vells de raïm negre encara trobem plantes de varietats blanques. Amb els seus raïms elaborem aquest Blanc de Closos. És un vi penetrant i potent, de tons quasi feréstecs, que ens recorda la fresca nocturna durant el període de maduració del raïm.

## ELABORACIÓ

El raïm es cull manualment, es selecciona, es desrapa, s'aixafa i s'introdueix dins la tina per a fermentar-lo com un vi negre, el most en contacte amb les pells. Un cop fermentat, el vi passa 3 mesos macerant amb les pells i el most dins una bota envinada de 600 litres.

## NOTA DE TAST

Les aromes expressen la personalitat fresca i cítrica de la garnatxa blanca prioratina. Hi ha notes de pell de fruita i d'herbes aromàtiques i un lleuger rastre de fruites d'os, com el préssec. En boca és agut i viu, marcadament mineral. Alhora s'expressa amb persistència i volum. La maceració del most amb les pells del raïm aporta estructura. Ens agrada dir que representa el Priorat: barreja de natura i tradició.

## GASTRONOMIA

Va molt bé amb receptes de marisc al vapor: musclos, llagostins, cloïsses. Si les menges duent salsa, encara millor. La carnositat àcida del Blanc de Closos és perfecta amb els greixos suaus dels plats d'au (pularda farcida, guatlles, pollastre rostit a la catalana i en *pepitoria*). Acompanya idòniament els formatges poc curats i, especialment els cremosos

**Enòleg:** Jose Mas Barberà.

**Viticultor:** Josep Ramón Sedó Cabré.

**Varietats:** 100 % garnatxa blanca de vinya vella.

**Finques:** Aubagues, Bancalets i Sant Martí (Bellmunt del Priorat).

**Any de plantació:** 1929.

**Agricultura:** ecològica.

**Superfície:** 1 ha.

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

**Estil de conducció:** poda en vas.

**Sòl:** llicorella gresosa.

**Orografia:** pendents entre el 25 % i el 40 %.

**Orientació:** nord.

**Altitud:** entre 200 i 300 metres sobre el nivell del mar.

**Microclima:** clima mediterrani.

**Pluviometria mitjana:** 350 - 500 mm.

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

**Data de verema:** des del 25 d'agost fins al 7 de setembre.

**Clarificació:** no

**Estabilització en fred:** no

**Filtrat:** filtrat de seguretats abans d'embotellar.

**Alcohol:** 13 % vol.

**Acidesa total:** 5,80 g/l.

**pH:** 3,35 g/l en àcid tartàric.

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

**Temperatura òptima de consum:** 11 - 12 °C

**Número d'ampolles:** 950

