

BLANC DE CLOSOS
Personalitat fresca i equilibrada



COSTERS DEL PRIORAT
VINYES I CELLERS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT

Costers del Priorat, SAT
43737 Bellmunt del Priorat – Spain
info@costersdelpriorat.com
Tel.: +34 618 203 473
www.costersdelpriorat.com

FITXA TÈCNICA

BLANC DE CLOSOS
VINYES VELLES

Personalitat fresca i equilibrada



Vinya i viticultura

Varietats: majoritàriament garnatxa blanca, amb petites aportacions de macabeu i cartoixà.

Densitat de plantació: de 2000 a 2500 ceps per hectàrea.

Estil de conducció: vinyes en vas plantades en sòls rocosos de llicorella.

Pluviometria mitjana: 350-500 mm.

Mitjana d'hores de sol anuals: 2800-3000.

Elaboració

El raïm es cull manualment, se selecciona, es desrapa, es xafa 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 4 mesos macerant amb les pells i el most dins una bóta envinada de 600 litres.

Anàlisi

Alcohol	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil
13,5%	5,80 g/l	4,10	0,40 g/l

Des d'antic, als costers de garnatxa negra i samsó s'han plantat ceps esparsos 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.

Nota de tast

Els 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'ós, 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, cloïses. Si les menges duen 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 'pepitòria'). Acompanya idòniament els formatges poc curats i, especialment, els cremosos.

El recomanem prendre a uns 11-12 graus de temperatura.

