

*Elegància mineral i viva*



# BLANC DE PISSARRES

FITXA TÈCNICA



COSTERS DEL PRIORAT

[WWW.COSTERSDELPRIORAT.COM](http://WWW.COSTERSDELPRIORAT.COM)



COSTERS DEL PRIORAT

info@costersdelpriorat.com

# BLANC DE PISSARRES

## *Elegància mineral i viva*

De producció molt limitada, l'únic vi blanc de Costers del Priorat prové de parcel·les seleccionades de les finques de Sant Martí i de Mas Alsera. Uneix les expressions de les varietats indígenes: la profunditat mineral del macabeu; l'energia cítrica, netament mediterrània, de la garnatxa blanca; la calidesa de la pedro ximénez. Puresa i alegria en un vi que recomanem per a qualsevol moment, sempre fresc.



## VINYA I VITICULTURA

Varietats: 60% garnatxa blanca, 30% macabeu i 10% pedro ximénez.

Densitat de plantació: de 3.000 a 3.500 ceps per hectàrea.

Estil de conducció: poda en vas i en sistema d'espatllera.

Pluviometria mitjana: 350-500 mm.

Mitjana d'hores de sol anuals: 2.800-3.000.

## ELABORACIÓ

El raïm se selecciona, es desrapa i es macera durant tres dies. A continuació, el most es premsa suaument amb la rapa restant. La fermentació s'inicia espontàniament, part en dipòsits d'acer inoxidable, part en bótes de roure francès de 225 litres.

## ANÀLISI

Alcohol: 13%.

Acidesa total: 6,20 gr./l.

pH: 3,40.

Acidesa volàtil: 0,50 g/l.

## NOTA DE TAST

En nas trobem la marcada personalitat de la garnatxa blanca prioratina, amb característiques notes de flor blanca, d'herbes aromàtiques i pell de fruita. En boca és un vi untuós, amb sabors cítrics i tocs fumats. El final és molt persistent i ofereix un toc de dolçor que sorprèn i enamora. És l'empremta càlida i encantadora de la varietat pedro ximénez, en equilibri interessant amb una mineralitat fresca i autèntica.

## GASTRONOMIA

És perfecte com a copa entre hores, com a appetitíu i com a acompanyant de plats de mar. Ofereix moltes opcions amb receptes menys evidents, i de clar signe estacional: bolets de primavera, pèsols primerencs, xatonades d'hivern, les greixoses sardines d'octubre...

El recomanem prendre a uns 11-12 graus.