

Ceps vells dels costers de Mas Alsera



CLOS ALZINA
VI DE FINCA ·
VINYES VELLES

FITXA TÈCNICA



COSTERS DEL PRIORAT

WWW.COSTERSDELPRIORAT.COM



COSTERS DEL PRIORAT

info@costersdelpriorat.com

CLOS ALZINA

VI DE FINCA · VINYES VELLES

Ceps vells dels costers de Mas Alsera

Un to d'íntim misteri plana sobre els vessants que rodegem la masia Alsera. El lloc condensa segles de feina i el paisatge místic dels costers que semblen dialogar reverents amb la serra del Montsant. Clos Alzina reflecteix aquesta relació profunda entre la terra i la gent, que resulta en un emocionant vi ple d'una frescor original, de puresa i de veritat.



VINYA I VITICULTURA

Varietat: 100% samsó.

Edat de la vinya: tots els ceps es van plantar l'any 1939.

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

Estil de conducció: poda en vas

Pluviometria mitjana: 350-500 mm.

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

ELABORACIÓ

La vinificació es porta a terme en bótes de 500 litres, on posteriorment té lloc la fermentació malolàctica de manera espontània. El via envellaix dins les mateixes bótes per espai de 12 mesos.

ANÀLISI

Alcohol: 14,5%.

Acidesa total: 5,70 gr./l.

pH: 3,50.

Acidesa volàtil: 0,60 g/l.

NOTA DE TAST

Tenim amb Clos Alzina un honest reflexe del seu entorn original, el paisatge màgic de costers i barrancs que envolta pel sud l'antic mas d'Alsera, a Torroja. Així, trobem una càrrega aromàtica complexa, profunda i equilibrada, que suma l'intens ecosistema vegetal mediterrani i la marcada i madura frutositat del raïm de vinya vella. En boca és potent, saborós i a la vegada fi i d'una acidesa ben integrada, rica en frescor mineral.

GASTRONOMIA

Clos Alzina embolcalla i potencia els sabors complexos i potents de plats de carn de caça: senglar, cabirol, cèrvol, llebre, aus. Va molt bé amb receptes de tòfona i amb plats que incorporin salsejats profunds amb xocolata negra. Finalment, és un vi per a moments de calma, conversa i recolliment. Una sobretaula llarga i pletòrica de records. Es recomana decantar-lo i servir-lo a una temperatura de 16 graus.