

Ceps vells dels costers de Sant Martí



CLOS CYPRES

VI DE FINCA ·
VINYES VELLES

FITXA TÈCNICA



COSTERS DEL PRIORAT

WWW.COSTERSDELPRIORAT.COM



COSTERS DEL PRIORAT

info@costersdelpriorat.com

CLOS CYPRES

VI DE FINCA · VINYES VELLES

Ceps vells dels costers de Sant Martí

Les línies ondulades i la verticalitat dels costers de Sant Martí dibuixen un contrast atraent. És la combinació de la bravesa i el conreu, de la natura i la cultura vitivinícola ancestral. I amb Clos Cypres, que homenatja la visió dels xiprers de Bellmunt, volem parlar d'aquest equilibri tan subtil i alhora tan patent. És l'expressió de la saviesa de la vinya vella, capaç de sublimar l'entorn vegetal i mineral del Priorat més al sud.



VINYA I VITICULTURA

Varietat: 100% samso.

Edat de la vinya: els ceps més joves són de l'any 2000; els més vells es van plantar l'any 1934.

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

Estil de conducció: poda en vas

Pluviometria mitjana: 350-500 mm.

Mitjana anual d'hores de sol: al voltant de 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 vi envulleix dins les mateixes bótes durant 12 mesos.

ANÀLISI

Alcohol: 14,5%.

Acidesa total: 5,65 gr./l.

pH: 3,55.

Acidesa volàtil: 0,65 g/l.

NOTA DE TAST

Aquest és un vi del sud del Priorat i això imprimeix una vena viva, càlida i fragant al caràcter seriós, profund i enigmàtic de la vinya vella. Aromes de fruites negres –mores– i de sotabosc perfumat de notes balsàmiques. La boca és extraordinàriament madura i fresca alhora. Amb una elegància natural, talment la visió d'un paisatge on els segles han aconseguit col·locar-ho tot harmoniosament. És com una invitació que ens fa la natura.

GASTRONOMIA

Clos Cypres és el vi idoni per a la contundència i la subtilitat: una recepta de caça –perdiu amb castanyes, civet de senglar, arròs de tudó–, un estofat de peix blau, un plat dels que demanen hores d'amorosa i lenta cocció. Perfecte amb preparacions intenses amb una base de salsa espanyola, amb xocolata negra o perfumats de tòfona. A la fi, tenim un vi fet per a la meditació, la conversa i el gaudi tranquil i llarg.

Recomanem decantar-lo i servir-lo a una temperatura de 16 graus.