

MEMÒRIES DOLÇ RANCI
Expressió d'un Priorat etern



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

MEMÒRIES DOLÇ RANCI

Expressió d'un Priorat etern

Al Priorat hi ha una llarga tradició d'elaboració de vins dolços i rancis. Moltes famílies guardaven al fons del celler una vella bóta de ranci. Quan un fill marxava de casa, els pares li'n donaven una part de la solera. D'aquesta manera el ranci de la família pervivia en una nova llar. Cada generació passava a la següent una part del patrimoni, del gust i de la memòria familiar. D'aquí ve aquest Memòries, que representa el lligam amb les pràctiques ancestrals, el record dels moments de consum quotidià, i l'homenatge a l'esforç de segles de les famílies d'aquesta terra de potència atàvica.

Varietats

100% garnacha.

Elaboració

Memòries és elaborat amb una part de vi dolç i una altra de ranci.

El dolç procedeix de raïms de garnatxa blanca assolejada. Un cop el raïm arriba al punt de deshidratació desitjat, el premsen suaument. El most fermenta de manera natural i la fermentació s'atura per si sola.

El vi dolç resultant es barreja amb un 20% de vi ranci d'una solera de 1927, dins la pròpia bóta d'aquest darrer.

Anàlisi

Alcohol	Acidesa	pH	Acidesa volàtil	Sucres
18,5%	6,30 g/l	3,30	0,75 g/l	85 g/l

Nota de tast

Els aromes potents i clàssics. Els records demel. Els matisos salins, fumats, antics. És la màgia del temps, el nervi d'una fruita dolça, el treball del sol i la frescor ombrívola dels racons d'un casalot de poble.

Una entrada en boca amable i suau que de seguida es fa profunda i molt llarga. Notes de caramels, ametlles, figues madures assecades, cafè i xocolata. Longitud, encant i calidesa.

Un vi de calma, meditació i emoció.

Gastronomia

Memòries es el vino ideal para acompañar repostería, especialmente la que tiene como base el chocolate y los frutos secos.

La armonía es perfecta con los dulces tradicionales: 'pastissets', 'carquinyolis', buñuelos, turrone, tortas... Su momento idóneo es la larga sobremesa, pero también sorprende como aperitivo: la combinación de potencia y sabores dulces definen un contraste placentero con manjares como las salazones o las almendras fritas y con sal gruesa.

