

*La frescor més versàtil*



# PETIT PISSARRES

FITXA TÈCNICA



COSTERS DEL PRIORAT

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



COSTERS DEL PRIORAT

info@costersdelpriorat.com

# PETIT PISSARRES

*La frescor més versàil*

El nostre vi més jove i fresc és un esclat de fruits vermells i de sensacions aromàtiques del bosc mediterrani. En boca és vibrant i obert, un company ideal per a àpats amistosos i moments informals.

S'elabora amb raïms de les tres finques, en un equilibri que reforça el caràcter accessible del que considerem el vi regional, la nostra presentació de la DOQ Priorat.



## VINYA I VITICULTURA

Varietats: 60% garnatxa negra i 40% samsó.  
Densitat de plantació: de 3.000 a 3.500 ceps per hectàrea.

Estil de conducció: poda en vas i en espatllera. El raïm es cull a mà, amb petites caixes.  
Pluviometria mitjana: 350-500 mm.  
Mitjana d'hores de sol anuals: 2.800-3.000.

## ELABORACIÓ

La vinificació es porta a terme en dipòsits d'acer inoxidable de 5.000 litres. Les varietats presents al cupatge es vinifiquen per separat per tal d'obtenir el màxim potencial expressiu de cada raïm. La criança es fa durant 6 mesos en bótes de roure francès de 225 i de 500 litres. Part de les bótes són noves, part són de segon any.

## ANÀLISI

Alcohol: 14,5%.  
Acidesa total: 5,70 gr./l.  
pH: 3,60.  
Acidesa volàtil: 0,55 g/l.

## NOTA DE TAST

De color vermell intens amb tons porpres. Presenta un aroma molt fresc i ple de sensacions de flors i fruites que es confirmen en boca. És alegre i viu, i expressa sabors cítrics i records de fruita de pinyol estiuenc, com el préssec i l'albercoc. Al final ens sembla tan vibrant i agradable que ens fa voler beure'n més.

## GASTRONOMIA

Atractiu i versàtil, és perfecte per a qualsevol moment del dia, sol o amb qualsevol menjar. Va molt bé amb embotits, fumats i formatges. Amb plats de pasta amb tomàquet i carns a la brasa: botifarra, xai, hamburguesa... Preneu-lo amb la vostra pizza favorita: és tot un descobriment. I acompanyant una simple llesca de pa torrat amb un raig d'oli d'oliva verge és un plaer senzill i extraordinari. El recomanem prendre fresc, a 14-16 graus.