

ROCAFOSCA BLANC

90503020006

Vi blanc 2022



Escollir els millors raïms de les varietats blanques significa limitar encara més la seva disponibilitat, escassa ja des d'un principi. Però la recompensa és extraordinària: una fruita d'una profunditat i una vida que deixen sense paraules. Rocafosca és un compendi d'expressivitat, des de les notes minerals molt pures fins a les subtilitats cítriques i florals, emmarcades per una naturalesa mediterrània, de món agrest ordenat per la terra, el clima i la història d'un conreu pacient. Un vi que és la culminació de moltes energies.

ELABORACIÓ

Vi brisat durant els 15 dies de fermentació.

NOTA DE TAST

En nas trobem la marcada personalitat de la garnatxa blanca prioratina, amb característiques de 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.

GASTRONOMIA

És perfecte com a copa entre hores, com aperitiu i, com acompanyant de plats de mar. Tot i així, ofereix moltes opcions amb receptes menys evidents, com bolets de primavera, xatonades d'hivern o greixoses sardines a la tardor.

Enòleg: Jose Mas Barberà.

Viticultor: Josep Ramon Sedó Cabré.

Varietats: 55 % garnatxa blanca, 35 % macabeu, 8 % pedro ximenez i 2 % moscatell.

Finques: Mas Alsera (Torroja del Priorat); Aubagues i Sant Martí (Bellmunt del Priorat); Planets (La Vilella Baixa).

Any de plantació: del 1937 al 2000.

Agricultura: ecològica.

Superfície: 3 ha.

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

Estil de conducció: poda en vas i en espatllera.

Sòl: argila ferrosa, llicorella devoniana i llicorella gresosa respectivament.

Orografia: vinyes plantades en estretes terrasses.

Orientació: diverses orientacions, majoritàriament nord-est i nord-oest.

Altitud: 300 metres sobre el nivell del mar.

Microclima: clima mediterrani amb influència marítima.

Pluviometria mitjana: 350 - 500 mm.

Mitjana d'hores de sol anual: 2.800 - 3.000 h.

Data de verema: des del 24 d'agost a 7 de setembre.

Clarificació: no

Estabilització en fred: no

Filtrat: filtrat de seguretat abans d'embotellar.

Alcohol: 13 % vol.

Acidesa total: 6,20 g/l.

pH: 3,35 g/l en àcid tartàric.

Acidesa volàtil: 0,50 g/l en àcid acètic.

Temperatura òptima de consum: 11 - 12 °C

Número d'ampolles: 7.000

