

# ROCAFOSCA

90514020006

Vi negre 2020



**Un pas més en el camí de l'equilibri i la personalitat prioratina. Un cop seleccionats els raïms que van al Pissarres, decidim fer una segona selecció, encara més estricta. El resultat és un vi nascut d'orientacions i microclimes molt diversos, de vessants a diferents viles i, sempre, d'una viticultura de respecte i reflexió. Amb Rocafosca assolim la suma ideal de complexitats en un caràcter que trasllada directament a l'origen i al coneixement antic i contemporani. La copa s'omple de frescor, natura i tota la cort mineral i botànica dels nostres costers.**

## ELABORACIÓ

Selecció manual, gra a gra. Llevats indígenes de la vinya. La vinificació es porta a terme en dipòsits d'acer inoxidable i tines de ciment amb una part del raïm desrapat i una petita part amb la seva rapa. Cada varietat es vinifica per separat per tal d'obtenir el màxim potencial expressiu de cada raïm. La criança es realitza durant un any en fudres de roure d'Eslavònia (Croàcia) de 3.000 litres i una part en fang.

## NOTA DE TAST

El món de colors i sensacions aromàtiques que trobem caminant per qualsevol corriol del Priorat es troba concentrat en aquest vi que és el mirall de la nostra comarca. Vermell fosc, profunditat, energia i la saviesa dels costers seleccionats. En boca és complex, uneix fruites madures, records del matollar mediterrani i també una característica nota aguda i freda, marca de la mineralitat extrema dels sòls de llicorella.

## GASTRONOMIA

Les carns fetes a la brasa –de xai, de porc ibèric, de bou i vedella– representen l'harmonia ideal d'aquest vi. Però hi ha altres opcions menys evidents. Per exemple, va molt bé amb plats cremosos i amb certa aportació de greix. Des d'uns canelons de ceps fins a un estofat a base de tonyina o un risotto clàssic.

**Enòleg:** Jose Mas Barberà.

**Viticultor:** Josep Ramon Sedó Cabré.

**Varietats:** 50 % carinyena negra i 50 % garnatxa negra.

**Finques:** Mas Alsera (Torroja del Priorat); Aubagues, Bancalets i Sant Martí (Bellmunt del Priorat); Planets (La Vilella Baixa); Colls de Porrera (Masos de Falset).

**Any de plantació:** del 1939 al 1970.

**Agricultura:** ecològica.

**Superfície:** 11,2 ha.

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

**Estil de conducció:** poda en vas.

**Sòl:** llicorella devoniana i llicorella gresosa.

**Orografia:** pendents del 25 % al 30 %.

**Orientació:** predomina orientació nord, nord-oest.

**Altitud:** 350 metres sobre el nivell del mar.

**Microclima:** clima mediterrani càlid a Bellmunt del Priorat i amb influències continentals a la Vilella Baixa i Torroja del Priorat.

**Pluviometria mitjana:** 350 - 500 mm.

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

**Data de verema:** des del 7 de setembre fins al 4 d'octubre.

**Clarificació:** no

**Estabilització en fred:** no

**Filtrat:** filtrat de seguretats abans d'embotellar.

**Alcohol:** 14,5 % vol.

**Acidesa total:** 5,70 g/l.

**pH:** 3,45 g/l en àcid tartàric.

**Acidesa volàtil:** 0,55 g/l en àcid acètic.

**Temperatura òptima de consum:** 14 - 16 °C

**Número d'ampolles:** 25.118 de 75 cl i 530 de 150 cl.

