

MEMÒRIES DOLÇ RANCI
Expresión de un Priorat eterno



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



FICHA TÉCNICA

MEMÒRIES DOLÇ RANCI

Expresión de un Priorat eterno

En el Priorat hay una larga tradición de elaboración de vinos dulces y rancios. Muchas familias guardaban en el fondo de la bodega una vieja barrica de rancio. Cuando un hijo se iba de casa, los padres le daban una parte de la solera. De esta manera el rancio de la familia pervivía en un nuevo hogar. Cada generación pasaba a la siguiente parte del patrimonio, del gusto y de la memoria familiar. De ahí este Memòries, que representa el vínculo con las prácticas ancestrales, el recuerdo de los momentos de consumo cotidiano y el homenaje al esfuerzo de siglos de las familias de esta tierra de potencia atávica.

Variedades

100% garnacha.

Nota de cata

Los aromas potentes y clásicos. Los recuerdos de miel. Los matices salinos, ahumados, antiguos. Es la magia del tiempo, el nervio de una fruta dulce, el trabajo del sol y la frescura sombría de los rincones de un caserón de pueblo.

Una entrada en boca amable y suave que enseguida se hace profunda y muy larga. Notas de caramelos, almendras, higos maduros y secos, café y chocolate. Longitud, encanto y calidez. Un vino de calma, meditación y emoción. La boca es extraordinariamente madura y fresca a la vez. Posee una elegancia natural, como la visión de un paisaje donde los siglos han conseguido colocarlo todo armoniosamente. Es como una invitación que nos hace la naturaleza.

Análisis

Alcohol	Acidez total	pH	Acidez volátil	Azúcares
18,5%	6,30 gr./l	3,30	0,75 g/l	85 g/l

Elaboración

Memòries está elaborado con una parte de vino dulce y otra de rancio.

El dulce procede de uvas de garnacha blanca soleadas. Una vez la uva llega al punto de deshidratación deseado, la prensamos suavemente.

El mosto fermenta de forma natural y la fermentación se detiene por sí sola.

El vino dulce resultante se mezcla con un 20% de vino rancio de una solera de 1927, dentro de la propia barrica de este último.

Gastronomía

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, turrones, 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.

