

MEMÒRIES RANCI 1870
**El sueño de revivir una
antigua tradición**



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 RANCI 1870

El sueño de revivir una antigua tradición



Revisitar el pasado, caminar por los senderos de las laderas cubiertas de viña hasta la cima, sentir la esencia del lugar. Un trago de Ranci de Costers detiene el tiempo. No es ahora ni es ayer. Es todo. La energía de la tierra, la pizarra desmenuzada, las hebras de romero, la coscoja resistente, la madreSelva de los rincones más frescos, la brisa de las tardes y la oscuridad de las bodegas. Secreto ancestral del Priorat que tenemos la fortuna de elaborar, beber y sentir.

El alma

Vida y tiempo, legado y expresión. Vestigio de una cultura del vino ancestral y hoy, símbolo de una valiosa recuperación. El vino Ranci de Costers retoma caminos históricos y saberes populares en un producto que refleja la austeridad y el magnetismo del origen. Un vino único en el mundo, en elaboración, sabor y significado.

Análisis

Alcohol	Acidez	pH	Acidez volátil	Azúcar
22%	7,40 g/l	2,95	0,92 g/l	24 g/l

Nota de cata

Vino rancio naturalmente oxidado.

A la vista presenta un color ámbar muy oscuro, de intensidad máxima, con reflejos de bronce brillante. La tradición popular del Priorat llama a este color "oro viejo".

La textura es densa y aceitosa.

En nariz sorprende el equilibrio entre complejidad y sutileza. Es profundo y fino, con notas de tostados, incienso, frutos secos, hierbas secas, tabaco y miel.

En boca es amplio, suave, de paso amable y lleno.

Historia

En las casas y masías del Priorat, las familias conservaban generación tras generación una vieja bodega de un vino especial, un generoso de una potencia que traspasaba los años. Era el rancio tradicional, de cuerpo denso y brillo oscuro. El testimonio vivo de todas las vendimias de los antepasados

Cada nueva cosecha, esa antigua bodega se rellenaba con una parte del vino del año. Así se perpetuaba el rancio con el carácter propio de la casa. En su composición latía siempre una madre que provenía tiempos inmemoriales.

Para elaborar nuestro Ranci de Costers, hemos seleccionado un rancio tradicional de una solera de 1870, procedente del pueblo de Bellmunt del Priorat. Esta base noble y venerable da personalidad a nuestro vino oxidado con el sistema de sol y serena, que elaboramos cada añada con uvas de garnacha tinta procedentes de los viñedos de Bellmunt.

