

ROCAFOSCA BLANC

Vino blanco 2023

90503020006



Escoger las mejores uvas de las variedades blancas significa limitar aún más su disponibilidad, escasa ya desde un principio. Pero la recompensa es extraordinaria: una fruta de profundidad y vida que dejan sin palabras. Rocafosca es un compendio de expresividad, desde las notas minerales muy puras hasta las sutilidades cítricas y florales, enmarcadas por una naturaleza mediterránea, de mundo agreste ordenado por la tierra, el clima y la historia de un cultivo paciente. Un vino que es la culminación de muchas energías.

ELABORACIÓN

Vino brisado durante los 15 días de fermentación.

NOTA DE CATA

En nariz encontramos la marcada personalidad de la garnacha blanca prioratina, con características de notas de flor blanca, de hierbas aromáticas y piel de fruta. En boca es un vino untuoso con sabores cítricos y toques ahumados. El final es muy persistente y ofrece un toque de dulzura que sorprende y enamora.

GASTRONOMÍA

Es perfecto como copa entre horas, como aperitivo y como acompañante de platos de mar. Sin embargo, ofrece muchas opciones con recetas menos evidentes, como setas de primavera, xatonadas de invierno o grasas sardinas en otoño.

Enólogo: Jose Mas Barberà.

Viticultor: Josep Ramon Sedó Cabré.

Variedades: 60 % garnacha blanca, 30 % macabeo y 10 % pedro ximenez.

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

Año de plantación: del 1937 al 2000.

Agricultura: ecológica.

Superficie: 3 ha.

Densidad de plantación: de 3.000 a 3.500 cepas por hectárea.

Estilo de conducción: poda en vaso y en espaldera.

Suelo: arcilla ferrosa, pizarra devoniana y pizarra gresosa respectivamente.

Orografía: viñedos plantados en estrechas terrazas.

Orientación: diversas orientaciones, mayoritariamente noreste y noroeste.

Altitud: 300 metros sobre el nivel del mar.

Microclima: clima mediterráneo con influencia marítima.

Pluviometría media: 350 - 500 mm.

Media de horas de sol anual: 2.800 - 3.000 h.

Fecha de vendimia: desde el 24 de agosto al 7 de septiembre.

Clarificación: no

Estabilización en frío: no

Filtrado: filtrado de seguridad antes de embotellar.

Alcohol: 13,5 % vol.

Acidez total: 6,20 g/l.

pH: 3,35 g/l en ácido tartárico.

Acidez volátil: 0,50 g/l en ácido acético.

Temperatura óptima de consumo: 11 - 12 °C

Número de botellas: 7.000

