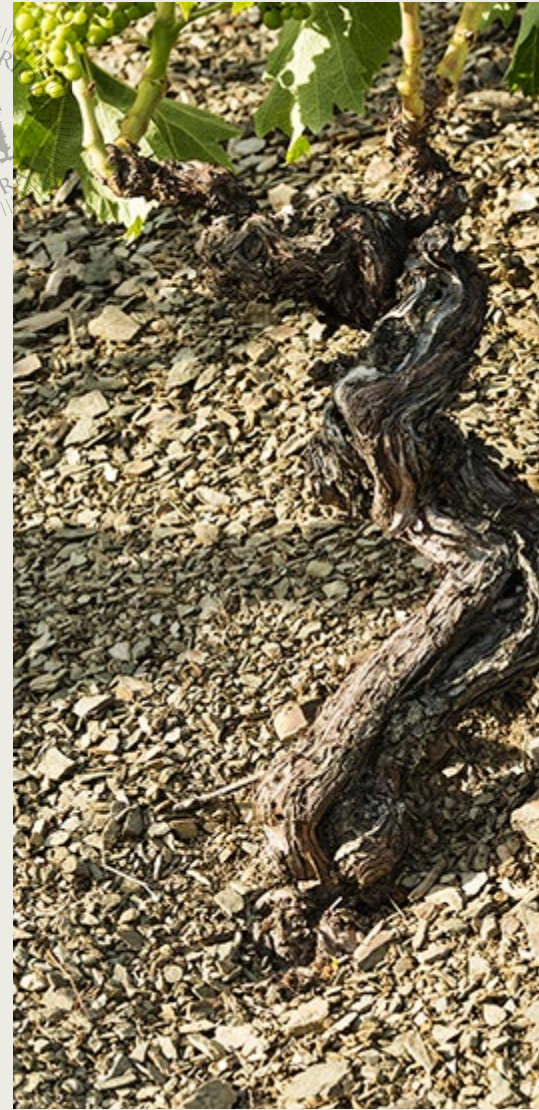


BLANC DE PISSARRES
Elegància mineral i viva



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

FITXA TÈCNICA

BLANC DE PISSARRES

Elegància mineral i viva



Vinya i viticultura

Varietats: 60% garnatxa blanca, 30% macabeu i 10% pedro ximénez.

Densitat de plantació: de 3000 a 3500 ceps per hectàrea.

Estil de conducció: poda en vas i en sistema d'espalllera.

Pluviometria mitjana: 350-500 mm.

Mitjana d'hores de sol anuals: 2800-3000.

Elaboració

El raïm se selecciona, es desrapa i es macera durant tres dies. A continuació, el most es premsa suaument amb la rapa restant. La fermentació s'inicia espontàniament, part en dipòsits d'acer inoxidable, part en bótes de roure francès de 225 litres.

Anàlisi

Alcohol	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil
13 %	6,20 g/l	3,40	0,50 g/l

De producció molt limitada, l'únic vi blanc de Costers del Priorat prové de parcel·les seleccionades de les finques de Sant Martí i de Mas Alsera. Uneix les expressions de les varietats indígenes: la profunditat mineral del macabeu; l'energia citrica, netament mediterrània, de la garnatxa blanca; la calidesa de la pedro ximénez. Puresa i alegria en un vi que recomanem per a qualsevol moment, sempre fresc.

Nota de tast

En nas trobem la marcada personalitat de la garnatxa blanca prioratina, amb característiques 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. És l'empremta càlida i encantadora de la varietat pedro ximénez, en equilibri interessant amb una mineralitat fresca i autèntica.

Gastronomia

És perfecte com a copa entre hores, com a apetitiu i com a acompanyant de plats de mar. Ofereix moltes opcions amb receptes menys evidents, i de clar signe estacional: bolets de primavera, pèsols primerencs, xatonades d'hivern, les greixoses sardines d'octubre...

El recomanem prende a uns 11-12 graus.

