

CLOS ALZINA
VI DE FINCA · VELLES VINYES

Ceps vells dels costers de Mas Alsera



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

CLOS ALZINA
VI DE FINCA · VELLES VINYES
Ceps vells dels costers de Mas Alsera

Vinya i viticultura

Varietat: 100% samsó.

Edat de la vinya: tots els ceps es van plantar l'any 1939.

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

Estil de conducció: poda en vas.

Pluviometria mitjana: 350-500 mm.

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

Elaboració

La vinificació es porta a terme en bótes de 500 litres, on posteriorment té lloc la fermentació malolàctica de manera espontània. El vi envella dins les mateixes bótes per espai de 12 mesos.

Anàlisi

Alcohol	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil
14,5 %	5,70 g/l	3,50	0,60 g/l

Un to d'intim misteri plana sobre els vessants que rodegen la masia Alsera. El lloc condensa segles de feina i el paisatge místic dels costers que semblen dialogar reverents amb la serra del Montsant. Clos Alzina reflecteix aquesta relació profunda entre la terra i la gent, que resulta en un emocionant vi ple d'una frescor original, de puresa i de veritat.

Nota de tast

Tenim amb Clos Alzina un honest reflexe del seu entorn original, el paisatge màgic de costers i barrancs que envolta pel sud l'antic mas d'Alsera, a Torroja. Així, trobem una càrrega aromàtica complexa, profunda i equilibrada, que suma l'intens ecosistema vegetal mediterrani i la marcada i madura frutositat del raïm de vinya vella. En boca és potent, saborós i a la vegada fi i d'una acidesa ben integrada, rica en frescor mineral.

Gastronomia

Clos Alzina embolcalla i potencia els sabors complexos i potents de plats de carn de caça: senglar, cabirol, cèrvol, llebre, aus. Va molt bé amb receptes de tòfona i amb plats que incorporin salsejats profunds amb xocolata negra. Finalment, és un vi per a moments de calma, conversa i recolliment. Una sobretaula llarga i pletòrica de records. Es recomana decantar-lo i servir-lo a una temperatura de 16 graus.

