

CLOS CYPRES
VI DE FINCA · VELLES VINYES

Ceps vells dels costers de Sant Martí



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 CYPRES
VI DE FINCA · VELLES VINYES
Ceps vells dels costers de Sant Martí



Vinya i viticultura

Varietat: 100% samsó.

Edat de la vinya: els ceps més joves són de l'any 2000; els més vells es van plantar l'any 1934.

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

Estil de conducció: poda en vas.

Pluviometria mitjana: 350-500 mm.

Mitjana anual d'hores de sol: al voltant de 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 envellaix dins les mateixes bótes durant 12 mesos.

Anàlisi

Alcohol	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil
14,5%	5,65 g/l	3,55	0,65 g/l

Les línies ondulades i la verticalitat dels costers de Sant Martí dibuixen un contrast atraent. És la combinació de la bravesa i el conreu, de la natura i la cultura vitivinícola ancestral. I amb Clos Cypres, que homenatja la visió dels xiprers de Bellmunt, volem parlar d'aquest equilibri tan subtil i alhora tan patent. És l'expressió de la saviesa de la vinya vella, capaç de sublimar l'entorn vegetal i mineral del Priorat més al sud.

Nota de tast

Aquest és un vi del sud del Priorat i això imprimeix una vena viva, càlida i fragant al caràcter seriós, profund i enigmàtic de la vinya vella. Aromes de fruites negres –mores– i de sotabosc perfumat de notes balsàmiques. La boca és extraordinàriament madura i fresca alhora. Amb una elegància natural, talment la visió d'un paisatge on els segles han aconseguit col·locar-ho tot harmoniosament. És com una invitació que ens fa la natura.

Gastronomia

Clos Cypres és el vi idoni per a la contundència i la subtilitat: una recepta de caça –perdiu amb castanyes, civet de senglar, arròs de tudó–, un estofat de peix blau, un plat dels que demanen hores d'amorosa i lenta cocció. Perfecte amb preparacions intenses amb una base de salsa espanyola, amb xocolata negra o perfumats de tòfona. A la fi, tenim un vi fet per a la meditació, la conversa i el gaudi tranquil i llarg.

Recomanem decantar-lo i servir-lo a una temperatura de 16 graus.

