

BLANC DE PISSARRES
Elegancia mineral y 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

FICHA TÉCNICA

BLANC DE PISSARRES

Elegancia mineral y viva



Viña y viticultura

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

Densidad de plantación: de 3000 a 3500 cepas por hectárea.

Estilo de conducción: poda en vaso y en sistema de espaldera.

Pluviometría media: 350-500 mm.

Media anual de horas de sol: 2800-3000.

Elaboración

La uva se selecciona, se despallilla y se macera durante tres días. A continuación, el mosto se prensa suavemente con los raspones restantes. La fermentación se inicia espontáneamente, parte en depósitos de acero inoxidable, parte en barricas de roble francés de 225 litros.

Análisis

Alcohol	Acidez total	pH	Acidez volátil
13 %	6,20 g/l	3,40	0,50 g/l

De producción muy limitada, el único vino blanco de Costers del Priorat proviene de parcelas seleccionadas de las fincas de Sant Martí y Mas Alsera. Une las expresiones de las variedades indígenas: la profundidad mineral del macabeo; la energía cítrica, netamente mediterránea, de la garnacha blanca; la calidez de la pedro ximénez. Pureza y alegría en un vino que recomendamos para cualquier momento, siempre fresco.

Nota de cata

En nariz encontramos la marcada personalidad de la garnacha blanca prioratina, con características 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. Es la huella cálida y encantadora de la variedad pedro ximénez, en interesante equilibrio con una mineralidad fresca y auténtica.

Gastronomía

Es perfecto como copa entre horas, como aperitivo y como acompañante de platos de mar. Ofrece muchas opciones con recetas menos evidentes, y de claro signo estacional: setas de primavera, guisantes tempranos, 'xatonadas' de invierno, las sardinas grasas de octubre...

Lo recomendamos tomar a unos 11-12°C.

