

CLOS ALZINA
VI DE FINCA · VELLES VINYES

Cepas viejas de los 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



FICHA TÉCNICA

CLOS ALZINA
VI DE FINCA · VELLÉS VINYES

Cepas viejas de los costers de Mas Alsera

Viña y viticultura

Varietades: 100% samsó.

Edad del viñedo: todas las cepas se plantaron en 1939.

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

Estilo de conducción: poda en vaso.

Pluviometría media: 350-500 mm.

Media anual de horas de sol: 2800-3000.

Elaboración

La vinificación se lleva a cabo en barricas de 500 litros, donde posteriormente tiene lugar la fermentación maloláctica de manera espontánea. El vino envejece dentro de las mismas barricas por espacio de 12 meses.

Análisis

Alcohol	Acidez total	pH	Acidez volátil
14,5 %	5,70 g/l	3,50	0,60 g/l

Un tono de íntimo misterio planea sobre las laderas que rodean la masía Alsera. El lugar condensa siglos de trabajo y el paisaje místico de los costers que parecen dialogar reverentes con la sierra del Montsant. Clos Alzina refleja esta relación profunda entre la tierra y la gente, que resulta en un emocionante vino lleno de una frescura original, de pureza y de verdad.

Nota de cata

Tenemos con Clos Alzina un honesto reflejo de su entorno original, el paisaje mágico de laderas y barrancos que rodea por el sur la antigua masía de Alsera, en Torroja del Priorat. Así, encontramos una carga aromática compleja, profunda y equilibrada, que suma el intenso ecosistema vegetal mediterráneo y la marcada y madura frutuosidad de la uva de viñas viejas. En boca es potente, sabroso y al mismo tiempo fino y de una acidez bien integrada, rica en frescura mineral.

Gastronomía

Clos Alzina envuelve y potencia los sabores complejos y potentes de platos de carne de caza: jabalí, corzo, ciervo, liebre, aves. Va muy bien con recetas de trufa y con platos que incorporen salseados profundos con chocolate negro. Finalmente, es un vino para momentos de calma, conversación y recogimiento. Una sobremesa larga y pletórica de recuerdos.

Se recomienda decantarlo y servirlo a una temperatura de 16 grados.

