

CLOS CYPRES  
VI DE FINCA · VELLES VINYES

## Cepas viejas de los costers de San Martí



**COSTERS DEL PRIORAT**  
VINYES I CELLERS

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT

Costers del Priorat, SAT  
43737 Bellmunt del Priorat – Spain  
[info@costersdelpriorat.com](mailto:info@costersdelpriorat.com)  
Tel.: +34 618 203 473  
[www.costersdelpriorat.com](http://www.costersdelpriorat.com)

FICHA TÉCNICA

CLOS CYPRES  
VI DE FINCA · VELLES VINYES

## Cepas viejas de los costers de Sant Martí



### Viña y viticultura

**Variedades:** 100% samsó.

**Edad del viñedo:** las cepas más jóvenes son del año 2000; las más viejas se plantaron en 1934.

**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:** alrededor de 3000.

### Nota de cata

Este es un vino del sur del Priorat, lo que imprime una vena viva, cálida y fragante al carácter serio, profundo y enigmático de la viña vieja. De frutas negras –moras– y de sobosque perfumado de notas balsámicas.

La boca es extraordinariamente madura y fresca a la vez. Posee una elegancia natural, como la visión de un paisaje donde los siglos han conseguido colocarlo todo armoniosamente. Es como una invitación que nos hace la naturaleza.

Las líneas onduladas y la verticalidad de las laderas de Sant Martí dibujan un contraste atrayente. Es la combinación de la bravura y el cultivo, de la naturaleza y la cultura vitivinícola ancestral. Y con Clos Cypres, que homenajea la visión de los cipreses de Bellmunt, queremos hablar de este equilibrio tan sutil y tan patente. Es la expresión de la sabiduría de la viña vieja, capaz de sublimar el entorno vegetal y mineral del Priorat más sureño.

### 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%	5,65 g/l	3,55	0,65 g/l

### Gastronomía

Clos Cypres es el vino idóneo para la contundencia y la sutilidad: una receta de caza –perdiz con castañas, civet de jabalí, arroz de paloma torcaz–, un estofado de pescado azul, un plato de los que piden horas de amorosa y lenta cocción. Perfecto con preparaciones intensas con una base de salsa española, con chocolate negro o perfumadas de trufa. Al fin, tenemos un vino hecho para la meditación, la conversación y el disfrute tranquilo y largo.

Recomendamos decantarlo y servirlo a una temperatura de 16 grados.

