

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
Tel.: +34 618 203 473
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 Cypress 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.

