

MEMÒRIES

91007102112

Vino dulce rancio 2020



En el Priorat existe una larga tradición de elaboración de vinos dulces y rancios. Muchas familias guardaban en el fondo de la bodega una bota vieja de rancio. Cuando un hijo se marchaba de casa, los padres le daban una parte de la solera. De esta forma el rancio de la familia pervivía en un nuevo hogar. Cada generación pasaba a la siguiente una parte del patrimonio, del gusto y de la memoria familiar. De ahí este Memòries, que representa el vínculo con las prácticas ancestrales, el recuerdo de los momentos de consumo cotidiano, y el homenaje al esfuerzo de siglos de las familias de esta tierra de potencia atávica.

ELABORACIÓN

Memòries es elaborado con una parte de vino dulce y otra de rancio. El dulce procede de uvas de garnacha blanca soleadas. Una vez que la uva llega al punto de deshidratación deseado, la prensamos suavemente. El mosto fermenta de forma natural y la fermentación se detiene por sí sola. El vino dulce resultante se mezcla con una solera de vino rancio de 1927, dentro de la propia bota de este último.

NOTA DE CATA

Los aromas potentes y clásicos. Los matices salinos, ahumados, antiguos. Es la magia del tiempo, el nervio de una fruta dulce, el trabajo del sol y la frescura sombría de los rincones de un caserón de pueblo. Una entrada en boca amable y suave que enseguida se hace profunda y muy larga. Notas de caramelos, almendras, higos maduros secados, café y chocolate. Longitud, encanto y calidez. Un vino de calma, meditación y emoción.

GASTRONOMÍA

Memòries es el vino ideal para acompañar repostería, especialmente la que tiene como base el chocolate y los frutos secos. La armonía es perfecta con los dulces tradicionales: *pastissets*, *carquinyolis*, buñuelos, turrone, tortas... Su momento idóneo es la larga sobremesa, pero también sorprende como aperitivo: la combinación de potencia y sabores dulces definen un contraste placentero con comidas como las salazones o las almendras fritas y con sal gruesa.

Enólogo: Jose Mas Barberà.

Viticultor: Josep Ramon Sedó Cabré.

Varietades: 100% garnacha blanca.

Fincas: Mas dels Frares (El Molar); Sant Martí (Bellmunt del Priorat).

Año de plantación: 1990.

Agricultura: ecológica.

Superficie: 0,5 ha.

Densidad de plantación: de 3.000 a 3.500 cepas por hectárea.

Estilo de conducción: poda en espaldera.

Orografía: viñedos plantados en estrechas terrazas.

Orientación: noreste.

Altitud: 300 metros sobre el nivel del mar.

Microclima: clima mediterráneo con influencias marítimas.

Pluviometría media: 350 - 500 mm.

Media de horas de sol anual: 2.800 - 3.000 h.

Fecha de vendimia: segunda semana de setiembre.

Clarificación: no

Estabilización en frío: no

Filtrado: filtrado de seguridad antes de embotellar.

Alcohol: 16 % vol.

Acidez total: 6,30 g/l.

pH: 3,30 g/l en ácido tartárico.

Acidez volátil: 0,65 g/l en ácido acético.

Azúcares: 85 g/l.

Temperatura óptima de consumo: 8 °C

Número de botellas: 970 botellas de 375 ml.

