

# CLOS CYPRES

90906020006

Vi negre 2020



**Les línies ondulades i la verticalitat dels costers de Sant Martí dibuixen un contrast atraient. És la combinació de la bravesa i el conreu, de la natura i la cultura vitivinícola ancestral. I amb Clos Cypres, que homenatja la visió dels xiprers de Bellmunt, volem parlar d'aquest equilibri tan subtil i alhora tan patent. És l'expressió de la saviesa de la vinya vella, capaç de sublimar l'entorn vegetal i mineral del Priorat més al sud.**

## ELABORACIÓ

Selecció manual, gra a gra. Llevats indígenes de la finca Sant Martí. La vinificació es porta a terme en dipòsits d'acer inoxidable amb una part del raïm desrapat i una petita part amb la seva rapa. La criança es realitza durant un any en un fudre de roure d'Eslavònia (Croàcia) de 1.000 litres.

## NOTA DE TAST

De color cirera picota amb reflexos robí. Aromes intenses i fragants de fruita vermella i negra (cirera picota i nabius vermells), espècies (pebre blanc) i balsàmics sobre un delicat fons floral (violeta) i de criança (cedre). Notes minerals i de matollar mediterrani (romani). En boca és potent i complex, i a la vegada, fi i d'una acidesa ben integrada, rica en frescor mineral. L'expressió de la saviesa de la vinya vella, capaç de sublimar l'entorn vegetal i mineral del Priorat més al sud. Final interminable amb records de fruites del bosc i anís.

## GASTRONOMIA

Clos Cypres és el vi idoni per a la contundència i la subtilitat: una recepta de caça –perdiu amb castanyes, civet de senglar, arròs de tudó–, un estofat de peix blau, un plat dels que demanen hores d'amorosa i lenta cocció. Perfecte amb preparacions intenses amb una base de salsa espanyola, amb xocolata negra o perfumats de tòfona. A la fi, tenim un vi fet per a la meditació, la conversa i el gaudi tranquil i llarg.

**Enòleg:** Jose Mas Barberà.

**Viticultor:** Josep Ramon Sedó Cabré.

**Varietats:** 100 % samsó (carinyena negra).

**Finca:** Sant Martí (Bellmunt del Priorat).

**Any de plantació:** 1934.

**Agricultura:** ecològica.

**Superfície:** 0,39 ha.

**Densitat de plantació:** de 2.500 a 3.000 ceps per hectàrea.

**Estil de conducció:** poda en vas.

**Sòl:** llicorella negra.

**Orografia:** vinyes plantades en costers.

**Orientació:** sud.

**Altitud:** 300 metres sobre el nivell del mar.

**Microclima:** clima mediterrani amb influència marítima.

**Pluviometria mitjana:** 450 - 500 mm.

**Mitjana d'hores de sol anual:** 2.800 - 3.000 h.

**Clarificació:** no

**Estabilització en fred:** no

**Filtrat:** filtrat de seguretats abans d'embotellar.

**Alcohol:** 14,5 % vol.

**Acidesa total:** 5,70 g/l.

**pH:** 3,55 g/l en àcid tartàric.

**Acidesa volàtil:** 0,60 g/l en àcid acètic.

**Temperatura òptima de consum:** 14 - 16 °C

**Número d'ampolles:** 1.203

