

CLOS ALZINA

90905020006

Vi negre 2020



Un to d'íntim misteri plana sobre els vessants que rodegen el Mas Alsera. El lloc condensa segles de feina i el paisatge místic dels costers que semblen dialogar reverents amb la serra del Montsant. Clos Alzina reflecteix aquesta relació profunda entre la terra i la gent, que resulta en un emocionant vi ple d'una frescor original, de puresa i de veritat.

ELABORACIÓ

Selecció manual, gra a gra. Llevats indígenes de la finca Mas Alsera. 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 12 mesos en un fudre de roure d'Eslavònia (Croàcia) de 1.000 litres.

NOTA DE TAST

Un honest reflex del seu entorn original, el paisatge màgic de costers i barrancs que envolta pel sud l'antic Mas d'Alsera, a Torroja. Així, trobem una càrrega aromàtica complexa, profunda i equilibrada, que suma l'intens ecosistema vegetal mediterrani i la marcada i madura fruitositat del raïm de vinya vella. En boca és potent, saborós i a la vegada fi i d'una acidesa ben integrada, rica en frescor mineral.

GASTRONOMIA

Clos Alzina embolcalla i potencia els sabors complexos i potents de plats de carn de caça: senglar, cabirol, cérvol, llebre, aus. Va molt bé amb receptes de tòfona i amb plats que incorporin salsats profunds amb xocolata negra. Finalment, és un vi per a moments de calma, conversa i recolliment. Una sobretaula llarga i pletòrica de records.

Enòleg: Jose Mas Barberà.

Viticultor: Josep Ramon Sedó Cabré.

Varietats: 100 % samsó (carinyena negra).

Finca: Mas Alsera (Torroja del Priorat).

Any de plantació: 1939.

Agricultura: ecològica.

Superfície: 0,56 ha.

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

Estil de conducció: poda en vas.

Sòl: llicorella devoniana.

Orografia: pendents del 50 %.

Orientació: nord, nord-est.

Altitud: 400 metres sobre el nivell del mar.

Microclima: clima mediterrani amb influència continental.

Pluviometria mitjana: 450 - 500 mm.

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

Data de verema: tercera setmana de setembre.

Clarificació: no

Estabilització en fred: no

Filtrat: filtrat de seguretats abans d'embotellar.

Alcohol: 14,5 % vol.

Acidesa total: 5,70 g/l.

pH: 3,45 g/l en àcid tartàric.

Acidesa volàtil: 0,55 g/l en àcid acètic.

Temperatura òptima de consum: 14 - 16 °C

Número d'ampolles: 1.512

