

PETIT PISSARRES
La frescor més versàtil



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

FITXA TÈCNICA

PETIT PISSARRES

La frescor més versàtil



Vinya i viticultura

Varietades: 60% garnatxa negra i 40% samsó

Densitat de plantació: de 3000 a 3500 ceps per hectàrea.

Estil de conducció: poda en vas i en espatllera. El raïm es cull a mà, amb petites caixes.

Pluviometria mitjana: 350-500 mm.

Mitjana d'hores de sol anuals: 2800-3000.

Elaboració

La vinificació es porta a terme en dipòsits d'acer inoxidable de 5000 litres. Les varietats presents al cupatge es vinifiquen per separat per tal d'obtenir el màxim potencial expressiu de cada raïm. La criança es fa durant 6 mesos en bótes de roure francès de 225 i de 500 litres. Part de les bótes són noves, partón de segon any.

Anàlisi

Alcohol	Acidesa total	pH	Acidesa volàtil
14,5%	5,70 g/l	3,60	0,55 g/l

El nostre vi més jove i fresc és un esclat de fruits vermells i de sensacions aromàtiques del bosc mediterrani. En boca és vibrant i obert, un company ideal per a àpats amistosos i moments informals.

S'elabora amb raïms de les tres finques, en un equilibri que reforça el caràcter accessible del que considerem el vi regional, la nostra presentació de la DOQ Priorat.

Nota de tast

De color vermell intens amb tons porpres. Presenta un aroma molt fresc i ple de sensacions de flors i fruites que es confirmen en boca. És alegre i viu, i expressa sabors cítrics i records de fruita de pinyol estiuenca, com el préssec i l'albercoc. Al final ens sembla tan vibrant i agradable que ens fa voler beure'n més.

Gastronomia

Atractiu i versàtil, és perfecte per a qualsevol moment del dia, sol o amb qualsevol menjar. Va molt bé amb embotits, fumats i formatges. Amb plats de pasta amb tomàquet i carns a la brasa: botifarra, xai, hamburguesa... Preneu-lo amb la vostra pizza favorita: és tot un descobriment. I acompanyant una simple llesca de pa torrat amb un raig d'oli d'oliva verge és un plaer senzill i extraordinari.

El recomanem prendre fresc, a 14-16 graus.

