

*L'harmonia del nostre Priorat*



# PISSARRES SAMSÓ · GARNATXA

FITXA TÈCNICA



COSTERS DEL PRIORAT

[WWW.COSTERSDELPRIORAT.COM](http://WWW.COSTERSDELPRIORAT.COM)



COSTERS DEL PRIORAT

info@costersdelpriorat.com

# PISSARRES

## SAMSÓ · GARNATXA

### *L'harmonia del nostre Priorat*

Equilibri de fruita i mineralitat, de samsó i garnatxa, de carnositat i de frescor vegetal. Harmonia entre els fruits de les dues grans finques, Mas Alsera a Torroja i Sant Martí a Bellmunt: un lligam entre el centre agrest i el sud càlid de la comarca. Tot això és Pissarres, el nostre vi més representatiu i la referència per entendre la personalitat de Costers del Priorat. Una benvinguda amable i honesta.



### VINYA I VITICULTURA

Varietats: 60% garnatxa negra i 40% samsó.  
Densitat de plantació: de 3.000 a 3.500 ceps per hectàrea.  
Estil de conducció: poda en vas i en sistema Gobelet.  
Pluviometria mitjana: 350-500 mm.  
Mitjana d'hores de sol anuals: 2.800-3.000.

### ELABORACIÓ

La vinificació es porta a terme en dipòsits d'acer inoxidable de 3.000 i 5.000 litres, i una petita part en tines de ciment. Cada varietat es vinifica per separat per tal d'obtenir el màxim potencial expressiu de cada raïm. La criança es fa durant 12 mesos en bótes de roure francès de 225 i de 500 litres. Part de les bótes són noves, part són de segon any. La fermentació malolàctica es fa espontàniament dins de les bótes.

### ANÀLISI

Alcohol: 14,5%.  
Acidesa total: 5,75 gr./l.  
pH: 3,56.  
Acidesa volàtil: 0,60 g/l.

### NOTA DE TAST

El món de colors i sensacions aromàtiques que trobem caminant per qualsevol corriol del Priorat es troba concentrat en aquest vi que és el mirall de la nostra comarca. Vermell fosc, profunditat, energia i la saviesa dels costers seleccionats. En boca és complex, uneix fruites madures, records del matollar mediterrani i també una característica nota aguda i freda, marca de la mineralitat extrema dels sòls de llicorella.

### GASTRONOMIA

Les carns fetes a la brasa –de xai, de porc ibèric, de bou i vedella– representen l'harmonia ideal d'aquest vi. Però hi ha altres opcions menys evidents. Per exemple, va molt bé amb plats cremosos i amb certa aportació de greix. Des d'uns canelons de ceps fins a un estofat a base de tonyina. O un rissoto clàssic. El recomanem prendre fresc, a uns 14 a 16 graus.