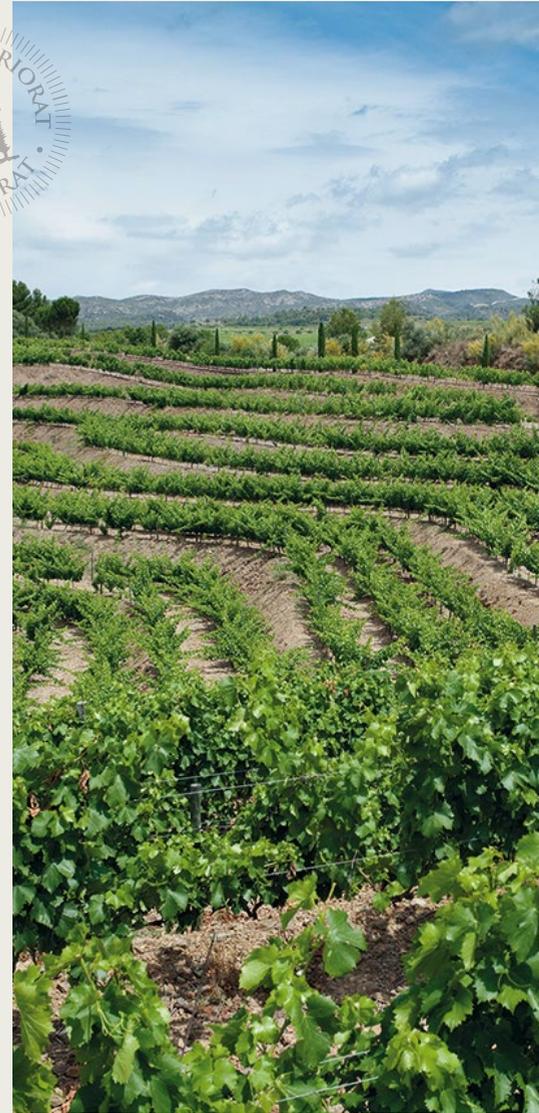


PETIT PISSARRES
La fresca más versátil



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

FICHA TÉCNICA

PETIT PISSARRES

La fresca más versátil



Viña y viticultura

Variedades: 60% garnacha tinta y 40% samsó.

Densidad de plantación: de 3000 a 3500 vides por hectárea.

Estilo de conducción: poda en vaso y en espaldera. La uva se cosecha a mano, en pequeñas cajas.

Pluviometría media: 350-500 mm.

Media anual de horas de sol: 2800-3000.

Elaboración

La vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 5000 litros. Las variedades presentes en el coupage se vinifican por separado para obtener el máximo potencial expresivo de cada uva. La crianza se realiza durante 6 meses en barricas de roble francés de 225 y de 500 litros. Parte de las barricas son nuevas, parte son de segundo año.

Análisis

Alcohol	Acidez total	pH	Acidez volátil
14,5%	5,70 g/l	3,60	0,55 g/l

Nuestro vino más joven y fresco es un estallido de frutos rojos y de sensaciones aromáticas del bosque mediterráneo. En boca es vibrante y abierto, un compañero ideal para comidas y momentos informales. Se elabora con uvas de las tres fincas, en un equilibrio que refuerza el carácter accesible de lo que consideramos el vino regional, nuestra presentación de la D.O.Q. Priorat.

Recomendamos tomarlo a 14-16 grados.

Nota de cata

De color rojo intenso con tonos púrpuras. Presenta un aroma muy fresco y lleno de sensaciones de flores y frutas que se confirman en boca.

Es alegre y vivo, y expresa sabores cítricos y recuerdos de fruta de hueso veraniega, como el melocotón y el albaricoque. Al final nos parece tan vibrante y agradable que nos hace querer beber más.

Gastronomía

Atractivo y versátil, es perfecto para cualquier momento del día, solo o acompañando cualquier comida. Va muy bien con embutidos, ahumados y quesos. Con platos de pasta con tomate y carnes a la brasa: butifarra, morcilla, cordero, hamburguesa...

Tomadlo con vuestra pizza favorita: es todo un descubrimiento. Con una simple rebanada de pan tostado con un chorro de aceite de oliva virgen es un placer sencillo y extraordinario.

Recomendamos tomarlo fresco, a 14-16°C.

