

PISSARRES SAMSÓ Y GARNACHA
La armonía de nuestro Priorat



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

PISSARRES SAMSÓ Y GARNACHA

La armonía de nuestro Priorat



Viña y viticultura

Variedades: 60% garnacha tinta y 40% samsó.

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

Estilo de conducción: poda en vaso y en sistema Gobelet.

Pluviometría media: 350-500 mm.

Media anual de horas de sol: 2800-3000.

Elaboración

La vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable de 3000 y 5000 litros, y una pequeña parte en tinas de cemento. Las variedades se vinifican por separado para obtener el máximo potencial expresivo de cada uva. La crianza se lleva a cabo durante 12 meses en barricas de roble francés de 225 y de 500 litros. Parte de las barricas son nuevas, parte son de segundo año. La fermentación maloláctica ocurre espontáneamente dentro de las barricas.

Análisis

Alcohol	Acidez total	pH	Acidez volátil
14,5 %	5,75 g/l	3,56	0,60 g/l

Equilibrio de fruta y mineralidad, de samsó y garnacha, de carnosidad y frescura vegetal. Armonía entre los frutos de las dos grandes fincas, Mas Alsera en Torroja y Sant Martí en Bellmunt: un vínculo entre el centro agreste y el sur cálido de la comarca. Todo esto es Pissarres, nuestro vino más representativo y la referencia para entender la personalidad de Costers del Priorat. Una bienvenida amable y honesta.

Nota de cata

El mundo de colores y sensaciones aromáticas que encontramos caminando por cualquier sendero del Priorat se encuentra concentrado en este vino que es el espejo de nuestra comarca. Rojo oscuro, profundidad, energía y la sabiduría de los 'costers' seleccionados.

En boca es complejo. Reúne frutas maduras, recuerdos del matorral mediterráneo y también una característica nota aguda y fría, marca de la mineralidad extrema de los suelos de pizarra de llicorella.

Gastronomía

Las carnes a la brasa –de cordero, de cerdo ibérico, de buey y ternera– representan la armonía ideal de este vino. Pero hay otras opciones menos evidentes. Por ejemplo, va muy bien con platos cremosos y con cierta aportación de grasa. Desde unos canelones de boletus hasta un estofado a base de atún. O un risotto clásico.

Recomendamos tomarlo fresco, a unos 14 a 16 grados.

