

D.O.Q. PRIORAT



CLOS MUSTARDÓ

BLANC FERMENTAT
*El reflejo de una tierra
de contrastes*

CLOS MUSTARDÓ

BLANC FERMENTAT

• *Notas de origen y elaboración*

Vino blanco fermentado en barrica, 100% Garnacha Blanca. Elaborado tras una meticulosa selección de las mejores parcelas de esta variedad, situadas a 700 metros de altitud, en nuestra finca Mas del Mustardo. La uva se clasifica y destria en bodega, en una mesa de selección vibratoria, posteriormente se despallila, estruja y la pasta se enfría a 10°C y a continuación se prensa directamente. El mosto obtenido se deja decantar en un depósito manteniéndolo a baja temperatura para que no fermente (10-12°C). Tras 48 horas se separa el mosto limpio de las lías (desfangado) y a continuación se trasiega el mosto a barricas de roble francés y se siembra con levaduras para que fermente. La temperatura de fermentación se controla mediante unos enfriadores que se introducen en las barricas, de esta manera siempre fermenta alrededor de 16°C. La fermentación dura de 25 días a 1 mes aproximadamente. Tras la fermentación el vino permanece en las barricas durante unos 4-5 meses aproximadamente y se practica el "batonnage" o removido de las lías para aportar más complejidad y estructura al vino. Posteriormente se trasiega a un depósito, se filtra, se estabiliza y se embotella.

• *Momentos de consumo*

Siendo un vino blanco estructurado y untuoso a la vez que sabroso y con múltiples matices aromáticos, resulta muy apropiado para acompañar mariscos y pescados blancos tanto marinados como a la parrilla o incluso con salsas ligeras. Muy recomendable también con quesos suaves y patés. Es un vino que se deja beber sólo, paladeando su sabor tanto por copas como en el aperitivo.

• *Notas de cata*

Amarillo pajizo brillante. Aroma con recuerdos a frutas blancas maduras, matices florales, hierbas de monte, notas ahumadas. Expresivo en boca, graso, equilibrado, sabroso, mineral, largo y persistente al post-gusto.

