



CELLER BARTOLOMÉ

BELLMUNT DEL PRIORAT

CLOS BARTOLOMÉ BLANC

2024

D.O.Q. PRIORAT



FRESCOR PRIORATINA

Clos Bartolomé Blanc es un clar reflexa dels nous blancs joves del Priorat. Garnatxa blanca y Macabeo de vinyes de entre 37 y 75 anys de la nostra finca "Els Molins" i "Mas del Caldera". Aquests vins han estat plantats en camps escarpats, anomenats costers, formats amb sol de pissarra, també dits localment llicorella, suportant les variacions del temps en aquestes terres amb facilitat per dar tots els seus fruits.

COLLITA I PRODUCCIÓ

La verema se va fer el 8 de setembre. Les varietats es barregen a la entrada del celler. Abans els raïms es deixen en una càmera de fred durant unes 24/36 hores a una temperatura de 6º. Deixant-se que es maceri i maduri per obtenir els aromes presents en les pells. Premsat suaument en una premsa vertical i estàtica, la llàgrima que s'ha obtingut es va mantindre a 10º durant 48 hores i després es va trasmutar. Va fer la fermentació durant 40 dies a una temperatura controlada de 16º. Quedant en repòs durant uns mesos, es va embotellar el 07 de febrer de 2025.

COUPATGE

Garnatxa blanca 40% y Macabeo 60%

ELABORACIÓ

Viticultor: Antonio Rodríguez

NOTAS DE CATA

Color vermell pàl·lid i brillant amb reflexos verds i daurats. En nas trobem marcada la personalitat del Macabeo de ceps vells i la Garnatxa Blanca del Priorat, amb notes característiques de flors i fruites blanques, préssec, i herbes com el fonoll. En boca destaquen notes balsàmiques i fresques que també trobem al nas. Te una mineralitat fresca

CONSERVACIÓN

Evolució favorable en los pròxims mesos. Temperatura de servei: 15ºC