



Intramurs Blanco

Desde la bodega del Real Monasterio de Santa Maria de Poblet, este vino expresa la tradición de elaborar vinos en los monasterios del Císter. Una actividad que en el siglo XII respondía tanto a las necesidades litúrgicas de la iglesia como la profunda cultura de trabajo que la Orden inspira.

Vinificación

Vendimiado y Transportado inmediatamente a la bodega para un prensado directo, desfangado estático de 48 horas, mosto fermentado a temperatura controlada de 16 grados.

Este vino pretende mostrar lo que nos puede ofrecer una cupada de uvas blancas procedentes de un clima cálido, pero en altura sobre el nivel del mar.

Expresión frutal y frescor a partes iguales marcadas por la fuerza del terruño.

Viticultura

Suelos arcillo-limosos, orientados al este, a una altitud media de 600 metros, en una ladera con fuerte desnivel que propicia un buen drenaje del suelo. La orientación este favorece que las uvas estén muy aireadas por la marinada, viento local que llega desde la costa cada día por las tardes y ayuda a bajar la temperatura diurna y nos da una amplitud térmica muy pronunciada (favorece la producción de aromas varietales) y una óptima maduración.

Características de la añada

Tras una añada cálida y seca, en Conca de Barberà las lluvias recogidas en otoño, invierno y primavera garantizaron las reservas hídricas en nuestros viñedos de la comarca, ubicados en zonas privilegiadas. Las fincas más elevadas están dispuestas en laderas con orientación este. Las fincas más bajas, cubiertas de canto rodado, tienen un drenaje extraordinario y ambas circunstancias han favorecido la hidratación de las vides.

La vendimia ha transcurrido en dos fases. En la primera recolectamos las variedades blancas, con una extraordinaria acidez y aromas limpios y frescos. Después llegó un breve período de lluvias y finalmente volvió a hacer calor, las uvas tintas pudieron finalizar su maduración

fenólica y llegaron a la bodega sanas y con intensos aromas.

Características sensoriales

Vista: brillante, límpido, amarillo-verdoso.

Aromas: vino intenso, complejo, con aromas a frutas blancas tipo manzana y a piña, con un fondo cítrico y floral que denota frescor y juventud.

Boca: entrada amable, equilibrada, amplia y fresca, con un final largo y persistente, que invita a continuar bebiendo.

Maridaje

Complemento perfecto de risottos, quesos tiernos y semicurados, carnes blancas, pescado y marisco.



Guía Vins
Catalunya
2017

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Conca de Barberà

VARIETADES:
Chardonnay y Sauvignon blanc

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 13%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2021

Consejos del enólogo

Servir fresco a una temperatura entre 8 - 11°C para disfrutarlo en las mejores condiciones.