

Pleret Blanc Dolç – DOCa Priorat



Varietats: 80% Garnatxa Blanca, 10% Macabeu i 10% Pedro Ximenez sobre madurades.

Sòl: Llicorella (Pissarra del període carbonífer).

Origen: Vinyes velles de costers de molt baixa producció, situats a la població de Gratallops.

Elaboració: Entrada directament a premsa, premsat i neteja del most. Cada varietat es fermenta per separat, a 16 °C, un cop arriba a una concentració de 80 grams de sucre/litre, es para la fermentació mitjançant fred, a continuació es fa la criança en roure francès nou durant 14 mesos.

Característiques genèriques: Rodó, suau, dolç i molt agradable i fresc.

Grau alcohòlic: Entre 13 i 16°.

Consum: Entre 6 °C i 8 °C i fins a 20 anys després de la collita.

Maridatge: Vi dolç, fresc i madur. Molt especial, amb un grau de dolçor molt equilibrat. Combinable amb formatges i *foie*, aperitius i fruits secs. Resulta perfecte, atrevit i sorprenent amb cremes de carabassa o xampinyons. Postres no excessivament dolços, amb panses o figues. Formes de cuinar recomanades: opcions senzilles i crues. Dolços moderats.

Premis:

- “ Gilbert & Gaillard 2018: Medalla d'Or amb 93 punts a la collita 2014.
- “ Guia Peñín 2017: 93 Punts a la collita 2014.
- “ Guia Peñín 2013: 90 Punts a la collita 2010.
- “ Guia Peñín 2010: 90 Punts a la collita 2005.
- “ Stephen Tanzer's International Wine Cellar: 91 Punts a la collita 2004.