

## BLANC Vi Natural – Brisat

### Vi Brisat (“orange”) sense sulfits afegits – Vi ecològic

Vi sense sulfits de llarga criança. Només raïm, un bon enòleg i temps.  
Xarel·lo vermell de vinyes velles, terrenys pobres i molta biodiversitat



### FITXA DEL PRODUCTE

- **Celler:** Moisès Rovira i Virgili
  - **DO:** sense DO
  - **Varietats:** Xarel·lo Vermell (“cartoixà mari”)
  - **Certificació:** Ecològic
  - **Tipus de vi:** vi Brisat (“orange wine”)
  - **Alcohol:** 12,5%
- 
- **Tast:** De color salmó. Aroma delicat de flors, fruita blanca i cítrics. A la boca els aromes es confirmen i es mostra com fresc gràcies a la seva acidesa persistent. Gust mineral (un toc salat). La textura és lleugera però omple. Sedós i elegant amb un postgust llarg
  - **Vi sense sulfits afegits, fermenta amb els llevats de la pròpia vinya. El xarel·lo vermell s'utilitza normalment com si fos raïm blanc. Però en aquest vi l'hem utilitzat com si fos una varietat negra. Aquest és l'estil tradicional de treballar els vins blancs a la zona de Tarragona. Aquesta mena de vins s'anomenen “brisats”. Això és fruit de la major presència de les partícules en suspensió provinents de la pell (en els vins negres aquestes partícules no es veuen perquè el vi és fosc).**

### INFORMACIÓ LOGÍSTICA

Ampolles per caixa: 6

## CARACTERÍSTIQUES DESTACADES DEL BLANC VI NATURAL BRISAT

- Sense sulfits afegits
- Ecològic
- Llevats propis de la vinya
- Sense filtrar (lleuger pas per una membrana “ample” per evitar que en l’embotellat hi entrin mosquits o partícules grosses)
- Sense cap additiu. Fet només amb raïm.
- Vi de guarda (surta a la venda amb un mínim de 12 mesos des de la verema)
  
- Vinyes velles (d’uns 60 anys)
- Vinyes de petites parcel·les
- Terrenys pobres
- Vinyes combinades d’altres cultius (i força cultius diferents) i zones boscoses – molta biodiversitat
- Vinyes de secà
- Clima mediterrani litoral
- Varietat autòctona (amb nom local: “cartoixà marí”)
  
- Vi sec
- Poda i verema manual en molts casos
- Treball artesà (control personalitat de cada tina i parcel·la. Parcel·les i tines petites)
- Segueix el calendari lunar
- Mètode de treballar la vinya tradicional
- Zona amb tradició vinícola centenària
  
- Característiques del vi:
  - Flors blanques i fruita blanca, cítric i aromes torrats.
  - Gust persistent i llarg
  - Bon envelliment. Bona acidesa i aromes torrats lleugers (tot i no haver envellit en fusta)
  - Varietat amb gran capacitat d’envelliment
  - Varietat representatives de la realitat agrícola de la zona
  - Color salmó pàl·lid. A resultes de la fermentació amb contacte amb les pells.
  - Vi sense pas per fusta: del dipòsit a l’ampolla.
  - Característiques del vi que recorden el clima i la zona
  - Vi molt versàtil en maridatges
  - Bona integració i arrodoniment gràcies al llarg temps en ampolla