



Mas Blanc

# ANFITEATRO

D.O.Q. PRIORAT



Kosher, una paraula –que prové de l'ídix (jueu o hebreu)–, significa «pur». I és el terme amb què es designen els aliments i les begudes elaborats segons els requisits de la religió jueva.

Tot el procés de cultiu, cura dels ceps, collita, elaboració, criança i fins i tot embotellat ha de ser supervisat per una persona qualificada, que normalment és el rabí.

Alguna de les condicions que s'han de complir són que la vinya ha de tenir com a mínim quatre anys; la verema ha de ser manual, selectiva i escrupolosa, acceptant només raïms sans, sencers i en estat de maduració òptim; només el rabí pot fer la manipulació i el premsatge, i la vinificació només es pot fer en cisternes d'acer inoxidable. Les ampolles han de ser noves i de fabricació supervisada, que el rabí marcarà amb el segell Kosher, que acredita la seva elaboració.

En realitat, el vi Kosher no té diferències importants pel que fa a les seves tècniques d'elaboració o varietats, sinó que la seva importància radica en la comprovació i la certificació del rabí que el vi ha complert els requisits exigits per a l'elaboració Kosher.



GARNATXA, CABERNET SAVIGNON



CRIANÇA: 5 MESOS DE BARRICA

## Elaboració

La verema es fa per separat per a cada varietat i manualment, després d'un estricte control de la maduració. Un cop ha fermentat en dipòsit d'acer inoxidable durant 18 dies, es fa el cupatge i posteriorment es posa a les botes de criança, on roman 5 mesos i, posteriorment, s'afina en ampolla.

## Aspecte

Vi de color granat fosc de gran persistència.

## Aroma

Destaca el seu pas per roure, barrejat amb aromes de fruita, que li confereixen una gran finor i complexitat.

## Gust

És ple i complex, suau i equilibrat al paladar. Un vi en el qual predominen les fruites vermelles lleugerament fumades.

