

Altres | Xavier Ayala | Actualitzat el 23/03/2020 a les 07:06

De mare xarel·lo i de pare roure d'origen francès, neix el Rubiols'16 de Rubió de Sols

???"Autòcton del Montsec i amb pedigrí. Rubiols neix del joc de paraules entre Rubió i Sols, el nom del celler que fa vins al Montsec»

CUPATGESCAT

VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA

Naciódigital



El viatge val la pena. Així és com apunta la guia Michelin quan un restaurant té la màxima qualificació, els tres macarrons o altrament dit, les tres estrelles. Sí, val la pena que feu el viatge fins a Foradada, un petit poble medieval que està compost per cinc nuclis al bell mig de la Noguera. Entre ells, trobem Rubió de Baix, on hi ha el celler del qual parlo avui.

Si aneu fins a Foradada, és obligatori fer un petit passeig fins al celler Rubió de Sols. El trajecte és bonic, estareu rodejats de camps i anireu molt ben acompanyats i pel riu Segre que sempre el tindreu a tocar. Ah!, una altra cosa molt important, no hi ha pèrdua, ja que el camí acaba quan topeu amb el celler.

Pel camí, a la vostra esquerra, trobareu vinyes que enfilen muntanya endins i, al fons, una petita edificació. Diuen que al pot petit hi ha la bona confitura i aquesta és una bona manera de definir el projecte. **Al capdavant la Judit Sogas, incansable, lluitadora, tossuda, treballadora i sobretot, persistent.** Aquests només són alguns dels adjectius que la defineixen. La seva aventura va començar fa prop d'una dècada als peus del Montsec, després de treballar en altres projectes.

La primera anyada va ser la 2012, amb un nom divertit, Xarel15, -no sabem si amb homenatge a la Teresa Campos inclòs-. Després aquest vi es va passar a dir Sols Xarel. Més tard, i amb bons resultats de les pertinents proves fetes amb les vinyes plantades sobre un terreny calcari, ens sorprèn amb aquest Rubiols, un xarel·lo amb aromes de fruita confitada i herbes aromàtiques, amb **un pas de boca rústic però elegant, fragant i fruitós i sobretot amb una profunditat i longitud brutal.**

[despiece]

Rubiòls'16

Celler: Rubió de Sols

Zona: Vi fet al Montsec

Criança: Vi blanc reserva, 14 mesos criat en bótes de roure francès i 24 mesos en ampolla.

Tipus de vi: Vi blanc de terrer, elaborat amb raïms exclusius de la finca de Rubió de Sòls.

Varietats: Vi blanc varietal 100%, és una selecció de xarel·los blancs i vermells.

Grau: 13%

Preu: 19,95??

Mail: info@rubiodesols.cat

Web: <http://www.rubiodesols.cat>

[/despiece]