

Els vins de la setmana | Redacció | Actualitzat el 02/01/2016 a les 09:40

Els 4 vins de la setmana

Aquesta setmana proposem 2 vins i 2 caves | Vallformosa, Canals Canals, La Vinyeta i Espelt



Gala Brut Gran Reserva de Vallformosa

El Gala de Vallformosa (<http://www.vallformosagroup.com/ca/index.html>) és un d'aquells caves que la seva presentació transmet el que hi ha en la seva ànima. El groc i el daurat dominen en un conjunt format per la seva ampolla transparent i de forma especial, la seva càpsula i les seves etiquetes.

Elaborat amb les varietats clàssiques del cava (macabeu, xarel·lo i parellada) a les que s'acompanya amb un percentatge de *chardonnay*, totes elles procedents dels ceps de les seves finques de Mas Caballé i Can Baltà .

Se li dona una criança mínima de 30 mesos en ampolla. A la vista es presenta amb un color groc pàl·lid amb reflexes daurats. Net i brillant. De bombolla fina, forma un rosari continu que acaba formant una bona corona. En nas és un cava aromàtic, ple d'aromes de fruites blanques (pera, meló, pinya), tocs de flors seques sobre un fons de lleugeres notes de criança

En boca és fresc i ampli. Equilibrat i amb bona acidesa. Untuós i afruitat amb un final llarg i lleugerament amargós.

Cava Marta Passió Brut Reserva 2012

Els caves Marta els elaboren les caves Canals Canals (<http://www.canalscanals.com/>) de Castellví de Rosanes. El Marta Passió Brut Reserva és un cava de color rosat pàl·lid i com tota la resta de caves Marta té una presentació molt acurada i suggerent. En l'edició 2015 dels Premis Vinari aquest cava ha guanyat els premis Vinari d'Or Especial de la DOi el Vinari d'Or al millor cava rosat

S'elabora amb les tres varietats clàssiques del cava, però en aquest cas també se li afegeix un

petit percentatge de garnatxa que li dona el seu característic color. Se li dona una criança de 24 mesos i en l'etiqueta porta la data en que ha estat desgorjat.

De color rosat pàl·lid, el que ara se'n diu pell de ceba, bombolla petita i fina, crea un delicat rosari que forma una persistent corona.

En nas és intens, amb un bouquet format per aromes de fruites blanques (poma, pera), tocs de fruites vermelles (gerd) y aromes cítriques (mandarina). Arrodoneix el conjunt algunes notes de criança (notes làctiques, llevats).

En boca és ampli, elegant i original. Fresc, saborós i cremós. Carbònic delicat i amable que es fon en una carícia al contacte amb la llengua i el paladar. En el seu pas de boca ens deixa una acidesa molt agradable que obre la porta al sabors afruitats clàssics per acabar amb un punt de fruita vermella i un punt amarg d'aranja. Final llarg i persistent amb un punt dolcenc que el fa llaminer i convida a repetir.

Llavors* 2013 de La Vinyeta

El celler La Vinyeta (<http://www.lavinyeta.es/>) de Mollet de Peralada (DO Empordà) es caracteritza, entre altres coses, per la seva originalitat en el disseny de les etiquetes dels seus vins. En el cas del vi que ens ocupa, el Llavors, la seva etiqueta està composada per fragments de diaris que reflecteixen els esdeveniments importants que han succeït durant la creació del vi. Això els va comportar que l'any 2009 guanyessin un Premi Laus de Disseny.

El Llavors és un vi negre elaborat amb un cupatge de les varietats merlot (45%), cabernet sauvignon (26%), sirà (13%), cabernet franc (12%) i carinyena (4%). Se li dona una criança de 5 mesos en bótes noves de roure francès, hongarès i romanès.

Presenta un color cirera picota amb ribet grana. Capa alta. Net i brillant. Bona formació de llàgrima que tinta lleugerament la copa

En nas és intens i franc. Aromes de fruites negres on predominen les prunes madures, les mores i els nabius, assaonades per notes especiades, alguns tocs balsàmics i lleugeres notes torrades.

En boca té bona estructura, amb una entrada agradable i un pas ampli i lleugerament secant on mostra una acidesa agradable, una certa calidesa i uns tanins prou polits. Bon equilibri entre la fruita, madura i licorosa, i la criança, espècies dolces i algunes notes fumades. Final llarg i força persistent amb algun record vegetal.

Sol i Vent del celler Espelt

El Sol i Vent és el primer totalment ecològic elaborat pel celler Espelt (<http://www.espeltvicultors.com/ca>) de Vilajuiga (DO Empordà). Elaborat amb un 68% lledoner negre (nom que rep la garnatxa a l'Empordà), 20% de sirà i 12% de monestrell, totes elles procedents de finques pròpies d'una antiguitat de 12 anys. És un vi que se li dona una criança sobre les mares en dipòsits d'inox, no es clarifica i s'estabilitza de manera natural. Abans d'embotellar-lo es fa una filtració molt lleugera.

De color vermell cirera amb ribet violaci. Net i brillant.

En nas és un festival d'aromes de fruites del bosc, gerd, móres, groselles, acompanyades de notes làctiques, de iogurt líquid de gerd, i balsàmiques que recorden el sotabosc mediterrani.

Tanca el conjunt unes subtils notes anisades i records de regalèssia.

En boca té una entrada amable i quelcom càlida, amb un pas de boca força lleuger, bona acidesa i un taní lleugerament secant. Afruitat amb un retrogust balsàmic i un final de mitja llargada que deixa bones sensacions.