

Els vins de la setmana | Redacció | Actualitzat el 16/12/2015 a les 07:33

Els 4 vins de la setmana

Aquesta setmana proposem 2 vins i 2 caves | Tastem dos vins negres, de Jaume Giró Giró i Celler Capçanes, i dos caves, dels cellers Mestres i Duran



Tarambana 2013

La cava Jaume Giró Giró (<http://www.cavagiro.com/>) de Sant Sadurní d'Anoia, empresa familiar fundada l'any 1926 i molt coneguda pels seus caves, compte amb una gama de vins tranquils dins de la DO Penedès.

El Tarambana negre està elaborat amb garnatxa negra, 60%, carinyena, 30% i ull de llebre, 10%. De color vermell molt fosc, tirant a negre, amb un nas molt sorprenent per la seva intensitat de fruita. Predominen les notes aromàtiques de fruites vermelles tipus maduixes i gerds, i també de fruites negres com la cirera o la pruna.

En boca tornen els sabors afruitats de fruita negra, amb un bon volum i uns tanins arrodonits i agradables. És un vi suau tot i la seva tanicitat. A destacar la seva persistència en boca. És un vi que tot i el seu volum i pes en boca manté una bona acidesa que el fa ser fresc i agradable. És un vi interessant per molts tipus de plats: arrossos, pasta, carns o formatges.

2 Pájaros del Celler Capçanes

El 2 Pájaros és un vi elaborat pel Celler de Capçanes (<http://www.cellercapcanes.com/ca>) a partir de raïms de carinyena de vinyes de més de 50 anys plantades en sòls de llicorella, calcaris i argila. Se li dona una criança de 12 mesos en bótes de roure francès noves i un repòs de 3 mesos en dipòsit abans de ser embotellat.

Presenta un color cirera picota amb reflexos grana, una capa alta i deixa una densa i abundant llàgrima que tinta la copa. Net i brillant.

En nas és elegant i subtil, amb un fons de fruita negra madura acompanyada d'aromes d'espècies com el clau d'olor, la regalèssia i balsàmiques com l'espígol i la farigola. Completa el conjunt algun record vegetal, unes notes torrades i lleugers tofes.

En boca té una entrada agradable i saborosa amb un pas de boca ampli, elegant i estructurat. Llaminer, amb bona acidesa i frescor amb uns tanins rodons i ben polits que el fan percebre sedós. Fruita madura en perfecte equilibri amb els aromes de la criança. Llarg i persistent.

Cava Mestres Coquet Gran Reserva Especial 2009

Aquest cava, de Caves Mestres (<http://www.mestres.es/>) és conegut també com a ?Coquet?, en referència a la finca Heretat Mas Coquet, del document que així ho acredita i que data de 1607, i a la figura femenina d'un mosaic que durant els primers anys trenta feia publicitat de Mestres a Barcelona. Elaborat amb el cupatge tradicional del cava macabeu (30%) xarel·lo (45%) i parellada (25%).

Color groc palla amb reflexos verdosos. Carbònic fi i persistent, de bona evolució en copa.

Bona expressió aromàtica definida per fruites blanques, d'os, notes florals i cítriques. En evolució apareixen notes de criança, pastisseria, espècies dolces, avellanes i figues seques. En boca té una entrada elegant definida per una acidesa que li confereix una agradable frescor, al mateix temps que el seu carbònic es fon suaument en entrar en contacte amb la llengua i el paladar, mostrant-se untuós i estructurat. Aromes afruitades ben combinades amb les notes de criança. Llarg amb un final sec.

Cava Duran Origin Brut Gran Reserva 2010

Les Caves Duran (<http://www.cavaduran.com/cat/inici.html>) són una cava familiar, encapçalada per l'enòleg Ramon Canals, dedicada exclusivament a l'elaboració de caves gran reserva moderns d'alta gamma. Dins de la seva col·lecció de caves han canviat la imatge del seu cava brut, en la línia dels caves Rosé i 5V, que ara passa a denominar-se Duran Origin Brut Gran Reserva.

El Duran Origin Brut Gran Reserva s'elabora amb les varietats xarel·lo, macabeu, parellada i chardonnay i se li dona una criança mínima de 48 mesos.

Color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Bombolla fina i persistent de despreniment lent. Net i brillant.

Ple d'aromes de fruites confitades i suaus notes cítriques acompanyades d'anisats, notes de pastisseria i lleugers tocs torrats. Entrada viva, marcada per una acidesa molt llaminera i un carbònic suau i elegant. Voluminós, fresc i cremós. Final llarg i subtilment dolcenc. Persistent.