

Els vins de la setmana | Redacció | Actualitzat el 21/01/2016 a les 08:29

Els vins de la setmana

Aquesta setmana proposem 2 vins i 2 caves | El Visol i el Clos Nostre Senyor de Caves Mestres, el Siurà de Vins de Taller i el Malondro 2012



Mestres Clos Nostre Senyor Brut Nature Gran Reserva 2004

DO Cava

Macabeu, xarel·lo i parellada.

Color daurat intens. Recomanem tastar-lo en una copa de vi blanc (no apreciarem el rosari però obtindrem més aromes). El seu carbònic és efímer, forma una bona corona que s'esvaeix ràpidament.

En nas hi trobem delicades notes terciàries provinents de la seva llarga criança i aromes afruitades, de poma al forn i de melmelada d'albercoc. Anisats, espècies dolces com la canyella, fumats, pa torrat, crema pastissera, molta complexitat aromàtica...

La seva entrada en boca està marcada per un carbònic molt fi i que es fon ràpidament. Complex, conserva una molt bona acidesa en un pas de boca que mostra cremositat i voluptuositat i deixa un conjunt d'aromes provinents de la seva criança, làctics, torrefactes, cacau i sabors madurs. Final llarg i sec.

<http://www.mestres.es/> (<http://www.mestres.es/>)

Mestres Visol Brut Nature Gran reserva 2010

DO Cava

Macabeu, xarel·lo i parellada.

Color groc palla amb reflexos daurats. Bombolla fina.

En nas té unes aromes lleugerament torrades, de fruits secs i algunes notes de llevats. Amb evolució van apareixent aromes de fruita blanca madura, flors blanques i cítriques sobre un fons de notes lleugerament torrades, vainilla i records de pastisseria.

En boca és fresc, voluminós i untuós. Carbònic molt ben integrat. Acidesa molt viva, de record cítric, fruita madura i notes de criança. Final llarg i sec.

<http://www.mestres.es/> (<http://www.mestres.es/>)

Siurà 2011 de Vins de Taller

Vi negre del celler empordanès Vins de Taller (<http://www.vinsdetaller.com/ca/pagina-inicial.aspx>)

. El-laborat amb 56% Marselan, 27% Merlot, 17% Cot (sense DO).

Color cirera picota amb ribet cardenali. Bona cobertura. Net i brillant.

Força intens en aromes de fruites del bosc negres madures: nabius, mores, cassís,... Notes balsàmiques, de regalèssia, vegetals... i en darrer terme apareixen aromes lleugerament torrades i fumades.

En boca és ample, rodó i madur. Bona acidesa, ben estructurat i amb els tanins polits. Les notes de la seva criança predominen per sobre de la fruita, tot i que mostra un bon equilibri. Força llarg.
?

Malondro 2012

Malondro 2012: DO Montsant

Vi fet amb garnatxa i samsó del celler de El Celler de Cornudella del Montsant

(<http://www.malondro.es/>) .

Color vermell cirera picota amb ribet grana. Capa mitja. Net i brillant.

Notes inicials torrades i de vainilla, que poc a poc passen a segon terme deixant aflorar aromes de fruita vermella i negre força madura, especiades i de sotabosc.

Té una bona entrada en boca, mostrant-se fresc i amb bona acidesa. Voluminós i lleugerament càlid en el seu pas de boca, té una taní present i bona presència de la fruita acompanyada d'espècies i notes de sotabosc.