

Vins | Redacció | Actualitzat el 14/05/2018 a les 11:34

?Terra Remota presenta la nova gamma de vins "La Part dels Àngels"

Ales Blanques, Ales Roses i Ales Negres són els tres nous vins que componen una gamma "easy drinking" -fàcils de beure-, pensada per al consum desenfadat i d'iniciació



El celler de Marc i Emma Bournazeau a la DO Empordà acaba de presentar la seva nova gamma de vins joves "La part dels Àngels", formada per tres nous vins pensats per a moments informals: Ales Blanques, Ales Roses i Ales Negres, que surten al mercat amb la collita 2017.

L'origen d'aquesta línia cal buscar-lo en els vins que el celler descartava a l'hora de fer els cupatges dels vins de la gamma "Camino". Eren partides que no assolien el nivell d'excel·lència que exigeix Marc Bournazeau per als seus vins, però que excedirien amb escreix les demandes de qualitat de molts elaboradors. Tot i això, Marc sempre va insistir en prescindir d'aquests litres, de manera que l'Emma Bournazeau va començar a dir-los "la part dels àngels", perquè d'alguna forma es perdien.

A aquesta realitat s'hi va afegir la necessitat de respondre al compromís amb els seus clients, que en anys de veremes curtes no podien comptar amb el volum necessari per atendre les comandes. Emma i Marc Bournazeau mai no han comprat raïm per allargar la producció dels seus vins "Camino", que s'elaboren sempre i únicament a partir de la seva vinya a la DO Empordà.

El resultat ha estat aquesta nova línia de vins. Per tal de garantir l'estabilitat de la producció i la qualitat del producte, el celler ha establert contractes amb viticultors de la Terra Alta, de manera que l'equip tècnic de Terra Remota estableix directrius de cultiu i determina i assisteix a la verema, que es fa a mà en caixes de 100 kg. La parella Bournazeau quant a l'elaboració dels seus vins, vol controlar al 100% el seu propi celler. Per això, a partir d'aquí, els raïms es traslladen en camió frigorífic fins a Terra Remota, on es procedeix a l'elaboració amb la cura habitual, en aquest cas amb criances curtes sobre les mares en tots tres vins.

Una jove promesa que ja compta amb la confiança de restaurants com Els Tinars -un dels grans clàssics de les comarques gironines-, que els ha inclòs a la seva proposta "Menú Tastet" de dilluns a dijous.