

Vins | | Actualitzat el 17/04/2019 a les 08:33

Senat de Montsant; fresc, subtil i llaminer, l'acompanyant perfecte de la cuina mediterrània

l'Àngel Garcia Petit ens recomana el Senat del Montsant del celler Els 7 Magnífics

CUPATGESCAT

VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA

Naciódigital



El celler ?Els 7 Magnífics? és un projecte de la Família Torres creat per anar descobrint vinyes amb algun interès especial dins del territori de Catalunya. Cadascun dels vins que formen aquesta col·lecció -encara no acabada- s'elabora a la Denominació d'Origen corresponent.

?El Senat del Montsant? forma part d'aquest projecte i és el vi elaborat per representar el Montsant. El seu nom vol ser un petit homenatge a la gent gran que ha dedicat tota la seva vida a la vinya, i que amb la seva feina ens ha deixat el llegat vitivinícola que tenim actualment.

El vi està elaborat a partir de raïms de vinyes velles de garnatxa i carinyena, i amb una proporció menor de raïms de syrah de ceps d'uns 15 anys.

Tot el procés d'elaboració es fa al municipi del Masroig en dipòsits d'acer inoxidable, i posteriorment el vi que en surt s'envelleix en un 60% en bótes de roure durant uns 8 mesos.

El primer cop d'ull ens deixa veure un atractiu color roig - robí, intens i nítid. En acostar la copa al nas surten flaires de fruita vermella fresca acompanyada de notes aromàtiques més discretes de fruita negra (móres i nabius).

Al cap d'una estona la bóta treu el nas, també amb discreció, per mostrar records d'espècies i de torrefactes embolicades amb un subtil vel de tocs làctics.

Un cop en boca el vi es mostra fresc, amb una mesurada i integrada acidesa, i una discreta nota càlida. Durant la degustació el vi es nota suau, llaminer, fresc i alegre, fet que el fa molt adequat per la cuina mediterrània de carn, tant per un fricandó tradicional com per un cus-cus de xai.

Celler: Els 7 Magnífics

D.O.: Montsant

PVP: 12 euros