

Actualitat | Redacció | Actualitzat el 05/11/2020 a les 06:26

Els records, fil conductor dels vins novells del celler Masroig

El Celler Masroig presenta, per 11è any consecutiu, una nova anyada del seu emblemàtic Vi Novell.



Sota la dita **?A cada porc li arriba el seu Sant Martí?**, vinculada a la matança del porc, s'han anat presentant any rere any les diferents edicions del vi novell. **Enguany, però, s'ha apostat per una imatge completament diferent, fent homenatge a El Masroig com a poble i convidant a recordar a través del vi novell**, tot allò que el fa especial, com els seus comerços, els seus racons o la seva gent.

Aquest any s'ha apostat per **celebrar la festa de manera telemàtica el proper 11 de novembre a les 20h a través de l'Instagram del celler (@cellermasroig)** i de la padrina, Meritxell Falgueras (@winesandthecity), periodista i sumiller.

?El Vi Novell 2020 és un homenatge als records. Com que aquest any la gent no pot venir a El Masroig, el nostre objectiu és apropar-lo a la gent. La imatge d'aquesta anyada són postals amb escenes quotidianes del poble, com si fossin souvenirs que arriben directament a casa teva. Amb el format de postal volem enviar molts records als nostres fidels seguidors i transmetre un missatge molt important: No ens oblidem de vosaltres?, assegura Marta Anguera, responsable de màrqueting i comunicació del celler.

Seguint amb aquesta filosofia, el celler no ha dubtat en cap moment que la celebració s'havia de tirar endavant i comptar amb un/a padrí/na per no perdre la tradició i per aportar el seu granet de sorra en transmetre il·lusió en un moment tan dur com el que s'està vivint. **?No podem fer un concert, ni reunir gent a la plaça, però sí que podem ser actius, gaudir dels petits plaers i, sobretot, no oblidar-nos mai del públic fidel a aquest esdeveniment?**, afirma Marta Anguera.

Per poder participar en la festa telemàtica, des del celler s'anima a la gent a adquirir l'ampolla del vi novell a través de la botiga online o bé comprant l'ampolla als nombrosos punts físics, repartits al llarg de tot el territori català, i que es troben ja anunciats al web vinovell.cat (<http://vinovell.cat>) .

[despiece]

Nota de tast

El Vi Novell 2020 és un vi fresc, afruitat i honest que presenta un intens i brillant color robí. Aromes a fruita vermella, principalment cirera i maduixa, estan complementades amb notes làctiques. Al paladar ens mostra suavitat i frescor, amb algunes notes a llaminadures. Vellutat, amb un post-gust llarg. És un cupatge amb varietats de garnatxa negra i carinyena, seleccionades de les vinyes del celler, que combina amb tot tipus de menjar relacionat amb el porc. L'elaboració és 100% maceració carbònica, una tècnica de vinificació on els raïms sencers fermenten a temperatures altes, fins a 30º, sense oxigen.

[/despiece]