

Els vins de la setmana | Redacció | Actualitzat el 07/04/2021 a les 12:00

Els tres vins de la setmana; Torelló 50 Lliures, Vilarnau Barcelona Rosé i Sumarroca Terral 2016

Aquesta setmana us proposem un vi blanc, un vi negre i un cava rosat, tots tres vins del Penedès

Torelló 50 Lliures

Celler: Torelló

DO Penedès

Varietats: Xarel·lo

Criança en 5 recipients: Àmfora, damajoana, ou de ciment, dipòsit d'acer inoxidable i bótes de roure i acàcia

Preu aproximat: 11,50 ?

Ecològic

Lloc web (<https://torello.com/>)

50 lliures barcelonines va ser el preu que va pagar la primera generació de la família Torelló, en l'edat mitjana, per les masies, vinyes i boscos de la Finca Can Martí. És un vi blanc ecològic DO Penedès, elaborat 100% amb la varietat xarel·lo, però amb una gran particularitat: en la seva elaboració aquest vi passa per cinc recipients diferents, abans de ser embotellat. Segons l'enòleg i copropietari del celler, Paco de la Rosa Torelló, **"els recipients aporten al vi tot un conjunt de matisos aromàtics i gustatius que el fan molt especial i amb vocació de maduració en ampolla"**.



Es tracta d'un vi potent i complex. Un xarel·lo diferent, amb notes d'herbes mediterrànies i de fruita -préssec, albercoc-. Les criances en diversos recipients li aporten complexitat aromàtica i textura en boca. Busqueu la camamilla, el tabac de pipa i fins i tot el pebre blanc. Un vi per perfecte per peixos fumats i a la brasa.

Vilarnau Rosé Delicat Ecològic

Celler: Vilarnau (Gonzalez Byass)

DO Cava

Varietats: Garnatxa i Pinot Noir

Criança: mínim 18 mesos en ampolla

Preu aproximat: 11,5 ?

Lloc web (<https://www.vilarnau.es/ca/>)

Recentment premiat amb una medalla Doble Or al Japó -Sakura Japan Women Wine Awards-, ens trobem davant d'un cava complex i elegant. Segons l'Eva Plazas, enòloga del celler juntament amb Damià Deàs, és un cava **"que expressa la maduresa enològica i un reflex del treball a Vilarnau: Ecològic, apte per a vegans, sostenible i il·lunàtic... Perquè s'ha seguit el llunari"**.



El color rosa pàl·lid del cava amaga una gran complexitat aromàtica. Al nas predominen aromes subtils de roses combinades amb fruita vermella. Notes torrades de la criança i fruita - maduixes i gerds-. En boca té una bombolla cruixent, agradable. És cremós i té una acidesa equilibrada. Perfecte per aperitius, arrossos i marisc.

Terral 2016

Celler: Sumarroca

DO Penedès

Varietats: Cabernet franc, sirà i merlot.

Criança: 11 mesos

Preu aproximat: 10,60 ?

Lloc web (<https://sumarroca.es/ca/>)

Terral és el vent que prové de l'interior de la península i que arriba de ple a la vinya més occidental i elevada de Cabernet Franc de Santa Creu, situada a la Finca Sumarroca. Segons el seu enòleg, Òscar Llombart, **"el Terral és el caràcter de les vinyes de la nostra Finca"**.



Un vi amb complexitat on predominen les aromes de fruita madura com el cassís, les móres o els gerds. També trobem notes especiades com el pebre i lleugerament fumades de la criança. En boca, tanins i acidesa agradables. Les mores i el cassís es barregen amb les espècies. Un vi potent amb un postgust llarg, ideal per carns guisades.