
Els vins de la setmana | Cupatges | Actualitzat el 20/09/2022 a les 10:44

5 grans vins negres de varietats tradicionals, tasta'ls el 28 de setembre

Et proposem un tast inèdit de 5 vins de varietats tradicionals catalanes

[despiece]

TAST DE 5 GRANS VINS MONOVARIETALS DE CATALUNYA

Tasta 5 grans vins de producció limitada, alguns d'ells esgotats, elaborats amb varietats tradicionals -autòctones- catalanes.

Dia: Dimecres 28 de setembre

Durada: 2 hores

Preu: 25 ? (iva inclòs)

Horari: 19:00 h

PER COMPRAR LES ENTRADES: AQUÍ

Vins del tast:

Collita Roja de Pardas (100% sumoll)

Mineral de Cara Nord (84% carinyena i 16% garnatxa)

Finca Morenillo de Celler Piñol (100% morenillo)

La Coma de Molí dels Capellans (100% trepat)

Exibis La Baula de Can Serra dels Exibis (50% sumoll i 50% mandó)

On és Vins & Co?

Carrer d'Aribau, 177, 08036 Barcelona

Vols tastar 5 grans vins monovarietals? Et proposem fer un tast de limitadíssimes produccions, algunes d'elles esgotades, a la botiga Vins & Co, al carrer Aribau número 177 de Barcelona. Del Bages a la Terra Alta, passant per la Conca de Barberà i el Montsant, 5 joies catalanes elaborades amb varietats tradicionals.

[despiece]



5 grans vins de varietats tradicionals

Collita Roja, del celler Pardas

Varietat: 100% Sumoll
DO Penedès
PVP: 23 euros

Diuen des del celler que "els ceps de Sumoll són com els pagesos, de joves són barroers i productius, però amb els anys arrenen profundament. Quan Josep Pla afirma que un pagès és un pagès i res més que un pagès.?, a Pardas afirmen que "el Sumoll és un Sumoll i res més que un Sumoll: únic i inimitable".

Un vi d'agricultura ecològica provinent de vinyes sense herbicides, insecticides ni productes de síntesis. A Pardas practiquen el no-cultiu; no llauen el sòl i treballen amb cobertes espontànies per protegir-lo.

De les millors expressions del sumoll del Penedès. Un vi lleuger, amb fruita vermella marcada i una bona acidesa. Un vi negre diferent que faríeu bé en decantar una estona abans de beure'l.

Finca Morenillo, celler Piñol

Varietat: 100% Moreillo
DO Terra Alta
PVP: 36-39 euros

Un vi que prové de la selecció de les vinyes més velles de Morenillo 100%, una varietat autòctona i

única a la Terra Alta, actualment en procés de recuperació.
Es cria 15 mesos en bótes de roure francès.

Vi de component aromàtic molt elegant, fruita molt madura amb presència de notes florals, balsàmics i regalèssia, combinades amb els torrats i cacau del roure.

És un vi únic on està molt present el terroir. En boca manté aquesta fruita, notes balsàmiques i especiades, fi, sedós, elegant i molt fresc, és com un caramel. És llarg i persistent.

La Coma, Molí dels Capellans

Varietat: 100% Trepat
DO Conca de Barberà
PVP: 22 euros

Un vi de producció realment baixa provinent d'una vinya de trepat de menys d'una hectàrea plantada el 1936.

Un vi d'una vinya ecològica "mimada" per un celler, Molí dels Capellans, que només treballa amb varietats tradicionals de la zona -trepat i macabeu-. La Coma es cria durant sis mesos en bótes de roure de tercer i quart any.

Destaca per les notes varietals de pebre negre, cirera, i un punt floral. En boca és fresc, amb una boca acidesa. Un vi molt agradable, elegant i refinat.

Exibis La Baula, Can Serra dels Exibis

Varietat: 50% sumoll i 50% mandó
DO Pla de Bages
PVP: 25 euros

Un gran descobriment del Pla de Bages. Un vi elaborat amb varietats tradicionals de la zona del Bages sumoll i mandó. Un vi elegant i potent, on destaquen les aromes d'espècies, fulla seca i fruita vermella.

Té un fons especiat i mineral, i en boca és un vi lleuger, fluid i lliscant. L'acidesa marcada que queda al record, el fa un vi de gran persistència tot i la seva lleugeresa.

Mineral, Cara Nord

Varietat: 84% carinyena i 16% garnatxa
DO Montsant
PVP: 11,50 euros

El Mineral negre de Cara Nord neix a partir de tres hectàrees de vinya situades a la serra del Montsant. Prové d'un cupatge poc usual a la DO Montsant -majoritàriament carinyena- que destaca per la mineralitat de la varietat.

La carinyena que forma part d'aquest vi negre està plantada sobre sòls calcaris i argiles vermelles d'escassa fertilitat.

El vi fermenta a 26 graus durant 14 dies i, posteriorment, segueix un procés de fermentació malolàctica en acer inoxidable. El resultat de la fermentació acaba envellint 6 mesos en fustes de roure francès.

Cara Nord Mineral destaca per la fruita negra, tocs minerals i de grafit, a més de tabac i

xocolata. En boca és especiat, amb notes de cafè i un fons fumat.

[despiece]

5 joies de molt limitades produccions, algunes d'elles ja esgotades, que podeu tastar (i comprar) el pròxim 28 de setembre a Vins & Co.

PER COMPRAR LES ENTRADES: AQUÍ

[/despiece]