

El Vi

## Viña Esmeralda

BLANC 2012

D.O.: Catalunya

Raïms: Muscat i Gewürztraminer

Graduació: 11,5°

Preu aproximat: 7,5 €



TEXT AGUSTÍ  
ENSESA BONET\*

**A**ixí com em sembla interessant redactar notes de tast i maridatge de vins una mica desconeguts o de troballes que faig, penso que hi ha vins molt coneguts, molt pròxims i molt interessants que val la pena no oblidar. El Viña Esmeralda de la casa Torres és una delícia de vi, un d'aquells productes que dóna prestigi a la firma elaboradora i a l'enologia en general. És d'un color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. L'aroma, quan és de l'última collita, és molt potent i afalagadora. Si és d'una collita anterior, és menys aromàtic però guanya amb més concentració de notes afruitades. Aromes primaris que recorden el raïm de la seva elaboració: Muscat, majoritàriament, amb un 15% de Gewürztraminer. Dos tipus de ceps alsacians molt ben integrats al Penedès des de fa molts anys. En boca és fresc, suau, atractiu i sedós. De totes les combinacions i cupatges que es fan amb diferents raïms aromàtics, no en trobo cap de tan sublim com la del Viña Esmeralda. Bon maridatge amb el llobregant a la brasa que ofereix el restaurant Aradi de Platja d'Aro, o amb un còctel de gambes i alvocats. Tot sol, ben fred, és un aperitiu excel·lent.

El celler elaborador: El celler Torres, de Vilafranca del Penedès, és prou conegut per l'extensa varietat i qualitat dels seus vins. Coneixen perfectament el secret i tenen els mitjans per elaborar i mantenir les propietats del raïm i elaborar vins blancs nets, purs i seductors, com demana avui dia el mercat. El clima, la terra, la vinya ben cuidada i l'experiència hi posen la resta. Cal no oblidar els altres seus coneguts vins blancs Viña Sol, San Valentín, Waltraud, Atrium Chardonnay, Fransola i Milmanda, elaborats en diferents D.O. Uns autèntics mestres i pioners en l'elaboració de vins amb varietats especials. ♦

