

El Vi

Noa de Bohigas

D.O: **Cava**

Raïm: **Xarel·lo i Pinot Noir**

Graduació: **12,5°**

Preu aproximat: **13 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es un cava singular pel seu cupatge especial. Elaborat amb un 50% de la varietat penedesenca Xarel·lo, que li aporta notes de cítrics i pinya. També hi destaquen els fruits vermells com la cirera i els gerds, que li confereix el vi blanc de noirs de la varietat de raïm negre Pinot Noir, elaborat en blanc, tal com es fa majoritàriament amb els xampanyis francesos. El color és groc pàl·lid, amb reflexes daurats, i una tonalitat lleugerament grisenca a causa de la varietat referenciada. La bombolla és molt fina i abundant, amb gran persistència. Les aromes de la criança van prenent força a la copa, aportant una percepció de gran amplitud i equilibri. És un cava saborós i atractiu, de nivell alt i molt bona relació qualitat-preu. En el darrer Concurs de Vins i Caves de Catalunya recentment celebrat, va obtenir molt bona classificació. Destaquen també els 90 punts que li dona la *Guia Peñín*. Per la seva estructura, vivacitat i marcada acidesa es pot considerar un cava més continental que mediterrani. Recomanat per a plats elaborats, com també per a cuina oriental o japonesa de peix cru.

El celler elaborador: Caves Bohigas neix fa més de vuit segles a l'enclavament de la Conca de l'Añoia, a la Finca de Can Macià, a Odena, en ple Penedès. La filosofia de la casa, segons Jordi Casanovas, membre de la família, és que la terra imprimeix caràcters als vins, però també les persones que la treballen. Can Macià està classificada com a zona d'interès històric i artístic, apreciada per la bellesa de les seves edificacions que mantenen l'autèntic estil de masia catalana; s'hi pot apreciar la capella construïda l'any 1922 dedicada a la Mare de Déu de la Mercè, i que conté frescos de Josep Pey. Mereix una visita. ▶

