

El Vi

Cygnus

Cava Brut Nature

D.O.: **Cava**

Raïm: **Parellada, Xarel·lo**

i Macabeu

Graduació: **11,5°**

Preu aproximat: **12 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Així descriu aquest cava l'etiqueta de l'ampolla: «... alceu la copa a contrallum: hi veureu el resso lluminós i profund de la constel·lació de Cygnus i unes bombolles que parpallegen com estrelles suspeses del cel. Oloreu-lo: és ric en matisos, net, melós i fi; amb olor de fruita blanca i préssec. Té una acurada criança iniciada a la terra i al cep. Tot culmina en un tast seductor i elegant, que ens porta al gest i la figura d'un cigne. *É vero*». És veritat. Està elaborat amb les varietats clàssiques, Macabeu, Xarel·lo i Parellada, i emparat pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica. Segons la seva nota de tast, «és un cava elegant i fresc, amb tocs de fruita blanca (raïm i poma), combinats entre si amb un agradable i llarg aroma de torrats, deguts a la seva criança». En boca «ofereix un complex, delicat i saborós paladar, que s'allarga en un fresc postgust». Molt adequat per prendre sol ben fred i amb peixos blancs i marisc. El logotip del celler apareix en blau a la contraetiqueta de l'ampolla quan arriba a la temperatura aconsellada per consumir-lo (5°-8°).

El celler elaborador: 1 + 1 = 3 és un celler amb un nom singular. Deu el seu origen a la suma de diferents sinèrgies: la passió de l'enòleg Josep Piñol, l'amor del cellerer Josep Antoni Bonell, i l'experiència de Carles Esteve, prestigiós elaborador del Garraf. Els seus productes s'han presentat al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi, amb excel·lents puntuacions (el 2011 també va obtenir 91 punts a la prestigiosa publicació *The Wine Advocate*, de Robert Parker). El celler està situat a Masia Navinés, a Guardiola de Font Rubí, al cor del Penedès. ■

