

El Vi

Lordina Message

Blanc 2012

D.O.: Empordà

Raïm: Sauvignon Blanc i Muscat

Graduació: 13°

Preu aproximat: 7€



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

Vi blanc que es produeix a l'Empordà amb raïms de Sauvignon blanc i una petita part de Muscat, que li confereix suavitat i aroma. Són varietats especials admeses pel Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà, i que fan que d'aquest *coupage* en resulti un vi singular, aromàtic i atractiu. El seu color palla i l'aroma de flors seques i herbes silvestres el fan un vi afruitat i saborós. El seu darrer regust lleugerament amarg, fresc i persistent el fan molt adequat per a maridatges difícils. L'hem tastat amb un plat especial i atractiu: els filets de rogers sense feina amb garum i alfàbrega presentats pel xef Joan Piqué al restaurant Lux'Or de Platja d'Aro. És complicat trobar un vi que pugui aguantar la potència del garum i l'alfàbrega i el Lordina Message blanc en surt victoriós i amb un maridatge equilibrat.

El celler elaborador: Arlalora, s.l. és un projecte familiar creat per Rafael Domínguez, que elabora els seus vins a Vilajuïga. Les vinyes conreades en un sol granític confereixen als vins Lordina unes característiques aromàtiques complexes, lleugeres i una mica minerals. Són vins mediterranis i amb caràcter procedents de vinyes conreades prop del Cap de Creus. El vent sec de tramuntana, característic de la comarca, genera a més unes condicions particulars que faciliten l'obtenció de raïms sans i rics en matisos. El Lordina negre Amphora 2010 va ser guardonat amb Medalla i Fulla de Plata al Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi 2013. ■

