

El Vi

Tocat de l'ala

Any: 2011

D.O.: Empordà

Raim: Garnatxa i Carinyena

Graduació: 14,5°

Preu aproximat: 9,50 €



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Curiós nom per a un vi tan bo. L'he descobert al restaurant Bo.Tic de Corçà. Aquests restauradors joves i apassionats per la seva feina sempre busquen novetats. Tocat de l'ala és un vi que neix de la unió d'idees i esforç de dos cellers, Roig Peral (Mollet de Peralada) i Coca i Fitó (El Masroig), per crear un nou estil de vins singulars dins de la Denominació d'Origen Empordà. El projecte té un objectiu principal: destacar la suavitat de vi afruitat i saborós que expressi l'entorn del territori empordanès. De color cirera intens. Aroma potent de fruits vermells petits i madurs. Recorda els gerds i les móres, amb notes de farigola. En boca té un llarg recorregut. És balsàmic i mineral. Tanins molt suaus, frescos i elegants. Elaborat amb un 60 % de Garnatxa i un 40 de Carinyena, tot de vinyes molt velles, amb els raïms collits en el seu punt òptim de maduració. Curta criança de només quatre mesos en bótes de roure per millorar el cupatge i conservar les notes de vi jove. Un vi per gaudir-ne una mica fresc.

El celler elaborador: Celler Roig Peral està situat al poble de Mollet de Peralada, amb conreu d'unes 15 hectàrees. És familiar i artesanal, amb vinyes molt velles en propietat. Tenen també un restaurant a la carretera de Peratallada a Pals anomenat Can Bach, on la sommelier Mariona Peral us pot fer gaudir de la seva cuina casolana i els vins que elabora al celler de Mollet. El seu vi Camí de Cormes va obtenir 92 punts a la guia Parker. El vi Tocat de l'ala l'ha elaborat a l'Empordà amb la col·laboració de Coca i Fitó (d'El Masroig, a Tarragona), que té cellers al Montsant i la Terra Alta. ■

www.roigperals.cat, www.cocafito.com i www.girovi.cat



Escola de Tastavins del Gironès

