

EL VI

Finca Furot Reserva 2008

Any: 2008

D.O.: Empordà

Raïm: Garnatxa, Merlot

i Cabernet Sauvignon

Graduació: 13,4°

Preu aproximat: 12 €



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es un dels vins negres que en podríem dir «d'alta expressió» que elabora la veterana firma empordanesa Oliveda, de Capmany. Té l'aspecte clàssic dels vins de reserva moderns, amb un color cirera intens i matís teula. Aromes potents, confitats, balsàmics i minerals. En boca és molt expressiu, amb notes de fusta pels seus llargs vint-i-quatre mesos de criança en bótes noves de roure francès. S'afina posteriorment amb un temps a l'ampolla a les caves subterrànies de Capmany. Està elaborat amb Garnatxa, Merlot i Cabernet Sauvignon. Recomanat per a carns i guisats no massa condimentats o formatges semi curats. En un perfecte maridatge, convé que els plats no anul·lin els gustos d'un vi tan saborós i atractiu. Decantar el vi moments abans de servir-lo i degustar-lo a una temperatura lleugerament inferior als vint graus. El Furot 2006, esgotat per la seva excel·lent qualitat, va obtenir Medalla d'Or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya i Fulla d'Or, com un dels grans vins negres de l'Empordà.

El celler elaborador: El celler Oliveda de Capmany és un dels precursors de l'elaboració de vins de qualitat a la comarca. Va ser fundat per Josep Oliveda i Juana Rigau l'any 1948, encara que la pedra del dintell d'un dels cellers de la casa fa entendre que ja s'hi elaboraven vins el 1764. Elaboren també caves i val la pena visitar el museu d'aixetes i utensilis de vi ubicat a la casa pairal. Mereix una visita i venen al públic. ■

