

El Vi

Mas Pòlit

Any: 2011

D.O.: Empordà

Raïm: Garnatxa negra, Cabernet Sauvignon i Syrah

Producció: 5.000 botelles



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Vi negre empordanès de bona qualitat elaborat al petit poble de Vilamaniscle. De color violeta fosc amb tons vermellorsos. Aroma potent i neta que recorda la fruita vermella madura com les prunes i les mores. En boca és molt suau i vellutat. Carnós elegant i atractiu. Elaborat majoritàriament amb la varietat Lledoner negre, conreat en terres de licorella que li confereixen personalitat i uns tocs de mineralitat. Envelliment no excessivament llarg en botes de fusta que l'arrodonen sense perdre el seu caràcter afruïtat. Posterior criança i repós a l'ampolla que l'acaba d'arrodonar sense perdre el seu caràcter juvenil. Preu aproximat 11 euros. Bon maridatge amb carns salades no massa fortes ni condimentades. Excel·lent amb el magret d'ànec amb salsa de maracujà que ens proposa en Nicolás, en el seu bon restaurant ubicat a l'Hotel Sant Roc de Calella de Palafrugell, amb unes vistes espectaculars i excel·lent cuina. El celler elaborador: Mas Pòlit, situat a la població alt empordanesa de Vilamaniscle. És un exemple de la història de molts masos de l'Empordà que van viure una època d'or i van caure en decadència per culpa de la filoxera. Afortunadament, les generacions posteriors l'han recuperat. A partir del 2004, ja tornen a estar les vinyes en producció per elaborar vins de qualitat. Recomanem el llibre El Mas Pòlit. La vinya i el vi a l'Empordà, on el seu propietari Josep Lluís Iglesias recull tota la història. ■

