

El Vi

Castellroig Reserva Brut Nature

D.O.: Cava

Raïm: Xarel·lo, Macabeu

i Parellada

Graduació: 12°

Preu aproximat: 12,90 €



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

En el món del comerç del vi no té cap mèrit especial comprar vi barat i dolent o vi molt car i més o menys bo si la butxaca t'ho permet. El més important en l'adquisició d'un vi o un cava és buscar l'òptima relació qualitat-preu. Aquest és el cas del cava Castellroig Reserva Brut Nature que recomana el celler Can Costabella de Mata, a Porqueres. És un cava clàssic elaborat amb les varietats Xarel·lo, Macabeu i Parellada que s'han vinificat per separat i es realitza un posterior «coupage». El Xarel·lo i una criança mínima de 24 mesos caracteritzen aquest cava. El seu color groc brillant va acompanyat d'una aroma fresca, floral i potent, amb notes de fonoll i pera. En boca és saborós, atractiu, elegant, molt sec i lleugerament amarg. Té cos suficient per degustar-lo durant tot l'àpat com amb plats salsats tant de carn com de peix i arrossos mixtes. La seva presentació amb etiqueta elegant el fa adequat per a regals de compromís.

El celler elaborador: Caves Castellroig està situat a Subirats, al cor del Penedès. La finca Sabaté i Coca, on estan plantades les vinyes amb les quals s'elabora aquest cava reserva Brut Nature, es distribueix en disset terrers al larg de la vall del riu Bitlles. Els seus productes normalment participen al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girona, amb molt bons resultats. ■

