

El Vi

Cop de vent

Any: **2012**

D.O.: **Empordà**

Raïm: **Cabernet Sauvignon**

i Merlot

Graduació: **14º**

Preu aproximat: **8,50 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es un nou vi negre de l'Empordà. Com diuen els seus elaboradors, es tracta d'un «vi únic, fruit d'una climatologia difícil. De ceps embogits per la tramuntana. De raïms beneïts pel vent». De color vermell fosc amb notes morades i reflexes blavosos. Aroma elegant i potent, que recorda els fruits vermells molt madurs. Notes de pebrot confitat, de violetes i de pebre negre. En boca té una estructura amable, amb els tanins madurs ben equilibrats i amb l'acidesa ben equilibrada. Darregust llarg i rodó. Està elaborat amb les varietats Cabernet Sauvignon i un 40% de Merlot, que li confereix notes sedoses i avellutades, amb un toc amorós. Procedeix de raïms veremats en el seu punt òptim de maduració i de rendiments curts, de l'anyada de 2012, que va resultar un any sec. Les vinyes de les quals procedeixen aquests raïms estan situades als municipis de Pau i Vilajuïga. És un vi que es recomana tastar una mica fresc i amb plats no massa condimentats; de fet, s'ha de tenir en compte que es tracta d'un vi jove i sense criança. Elaborat a l'Empordà amb la col·laboració de Miquel Salari, agrònom i enòleg, i comercialitzat per la xarxa comercial de Freixenet. ▀

V

