

El Vi

Can Feixes Blanc Selecció 2012

Any: 2012

D.O.: Penedès

Raïm: Parellada, Macabeu,

Chardonnay i Malvasia de Sitges

Graduació: 12,2°

Preu aproximat: 7 €



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Vi blanc classificat per David Seijas, somelier de la Fundació El Bulli, com un dels vins «imbatibles», que valora entre els millors 150 vins de tot l'Estat espanyol amb una òptima relació qualitat-preu entre 6 i 8 euros. És un vi blanc sec jove, procedent d'una selecció de les varietats Parellada, Macabeu, Chardonnay i una petita aportació de Malvasia de Sitges, que li confereix un elegant aroma. Ha madurat en tines d'acer inoxidable sobre el seu propi solatge. Selecció dels raïms a l'entrada del celler i obtenció del most «flor» per suau premsada en premsa pneumàtica. És de color groc brillant, amb aroma molt afruitada, floral i neta. En boca és saborós, amb una fina amargor. Molt apropiat per a peixos i mariscos crus. És un referent de qualitat dels millors blancs joves del Penedès.

El celler elaborador: Can Feixes està situat a Cabrera d'Anoia, entre Cabrera i Mediona, a 400 metres d'alçada amb un clima i un subsòl immillorables per a l'elaboració de vins de qualitat. Són pioners en la pràctica de l'agricultura certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica. La finca és propietat i està regentada per la família Huguet, amb una dedicació total i la passió per elaborar vins i cerves d'alt nivell. ■

