

El vi

Vinya dels Tons 2008

Any: 2008

Raïm: **Pinot Noir, Merlot, Mencía**

Graduació: **14,5°**

Preu aproximat: **13 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es un vi negre elaborat a Sant Feliu de Buixalleu, al Parc Natural del Montseny. El seu color és vermell granatós d'intensitat mitjana-alta, amb una aroma potent que recorda la fruita vermella molt madura amb notes suaus de la seva criança en bótes. En boca recorda la fruita confitada, amb uns tanins suaus i elegants i una acidesa correcta. Un vi equilibrat i saborós. El final de boca és llarg i elegant. Elaborat preferentment amb les varietats Pinot Noir, Mencía, Merlot i altres varietats a criteri del seu creador, Josep Trallero, expert i savi viticultor. Un personatge singular i gran investigador en el procés del conreu de la vinya. Ens demostra que el vi neix a la vinya. Recomanat per la jove sommelier Sophie del restaurant Arola de l'hotel Arts de Barcelona. Molt bon maridatge amb l'*steak tartare* excel·lent que hi preparen davant del client. Un descobriment més dels bons vins i caves que s'elaboren a les comarques gironines.

El celler elaborador: El celler Trallero Casañas està ubicat a Sant Feliu de Buixalleu, a la comarca de la Selva. Les vinyes es troben a la finca Can Serrat, situada als peus del Castell de Montsoriu i formen part de les més de 30.000 hectàrees de boscos, prats, masies, pobles i terres de conreu del Montseny declarades Reserva de la Biosfera de la Unesco. S'hi cultiven varietats inèdites com Albarinyo, Mencía, Loureiro, Treixadura Cainho blanc... I també les des de fa temps ben acceptades Chardonnay, Pinot Noir, Merlot i d'altres. Un veritable treball d'investigació vitivinícola de Pep Trallero. ■

