

El Vi

Babalà Blanc

Any: 2013

D.O.: Empordà

Raïm: Carinyena blanca i

Moscatell d'Alexandria

Graduació: 13°

Preu aproximat: 4,90 €



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Medalla i Fulla d'Argent en la categoria de vins blancs joves al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2014. Tal com remarca el mateix celler elaborador, el Babalà és un vi blanc simpàtic. Les varietats utilitzades per a la seva elaboració, Carinyena blanca majoritàriament i Moscatell d'Alexandria (25%) li confereixen unes característiques organolèptiques singulars i atractives. Elaborat exclusivament amb mostos flor fermentats conjuntament a temperatura controlada en dipòsits de ciment. Parada de fermentació mitjançant l'ús de fred per mantenir una mica de sucre residual i criança amb el seu solatge durant quatre mesos amb realització de remoguts setmanals per afavorir les seves notes afruitades i aromàtiques. És d'un color groc pàl·lid amb reflexes verdosos per la seva joventut. Aromàticament és més complex. Hi destaquen aromes florals i records de fruita fresca. Les notes terpèniques procedents del raïm moscat li donen elegància i seducció. En boca és sedós, saborós i golós. Recorregut llarg, amb bon equilibri i persistència. Molt adequat, ben fred, com a aperitiu, i amb plats senzills de peix no massa condimentat.

El celler elaborador: El celler de la Cooperativa d'Espolla és una construcció noble i en certa manera històrica, que es remunta al Sindicat Agrícola del 1906. L'obra de l'actual celler es va encarregar a l'arquitecte figuerenc Pelai Martínez, que s'inspira en el celler de Banyuls i en els cellers modernistes de Cèsar Martinell a les comarques tarragonines. Mereix una visita pel seu gran valor històric i arquitectònic. ■

