

Massis 2013

D.O.: **Catalunya**

Any: **2013**

Raïm: **Xarel·lo, Garnatxa blanca**

i Malvasia de Sitges

Graduació: **13,2°**

Preu aproximat: **8 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

És un vi blanc emparat per la Denominació d'Origen Catalunya que s'elabora a Olesa de Bonesvalls, a la província de Barcelona, en ple massís del Garraf. Vi blanc molt peculiar que reflecteix el microclima especial del lloc on es conreen les vinyes. És d'un bonic color palla molt brillant, amb aromes que recorden les flors blanques, les herbes seques característiques de la zona, amb notes d'espècies, fruites madures i roure cremós. En boca és molt saborós i afruitat, amb una acidesa que el fa fresc, atractiu i molt equilibrat. Està elaborat amb les varietats Xarel·lo (48%), Garnatxa blanca (47%) i un toc de Malvasia de Sitges que li confereix elegància, aroma i personalitat. Most fermentat en tines d'acer inoxidable, després d'una lleugera maceració del most amb les pells, que li aporta estructura. Producció per cep d'1,5 a 2 kilos. Criança durant set mesos en bótes de roure francès, 50% noves i 50 % d'un any. Posterior clarificació i filtració. Producció limitada a 16.000 ampolles. És un dels millors vins blancs catalans elaborat per Benjamín Romeo, enòleg i propietari del celler de la Rioja Bodega Contador, a San Vicente de Sonsierra, que va obtenir 100 punts a la Guia Parker els anys 2004 i 2005 amb els seus vins negres elaborats a la D.O. Rioja. El vi Massis 2013 presenta a més una excel·lent relació qualitat-preu (reconegut amb 5 estrelles a la Guia Peñón). Fa un molt bon maridatge amb plats de marisc i peix. ■

