

AA MERLA

NEGRE 2014

D.O.: **Alella**

Raïms: **Mataró (Monastrell)**

Graduació: **13,5°**

Preu aproximat: **17 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***



Es un vi ecològic elaborat sense sulfurs amb la varietat Mataró (Monastrell). «Frescor, atreviment i obertura a un altre món», segons el seu creador, l'enòleg Josep Maria Pujol-Busquets. Les vinyes han sigut conreades en un sòl de sauló, típic de la zona vitivinícola d'Alella, a una altitud de 150 a 300 metres amb orientació sud-est. La fermentació-maceració ha tingut lloc en tines d'acer inoxidable durant 20 dies a 25° C. El raïm es premsa lleugerament i el vi fa la fermentació malolàctica en bótes de fusta, on roman 6 mesos abans de la seva posada en ampolla. No s'afegeixen ni sulfits ni cap altre tipus de producte en tot el procés d'elaboració. El vi negre Merla es d'un bonic color cirera picota, amb una potent intensitat aromàtica on resalten els fruits vermells petits molt madurs com les morenes, amb notes de regalèsia i espècies. En boca, és molt saborós i atractiu. La seva acidesa el fa un vi fresc i amb notes de joventut. Tanins seus i molt ben integrats, el seu pas per boca resulta agradable i persistent. Catalogat com a «emocionant» a la Guia d'Enoturisme d'Alella, de Lluís Tolosa. Bon maridatge amb carns salsades no gaire condimentades per poder apreciar les virtuts organolèptiques del vi.

El celler elaborador: Alta Alella-Cava Privat es la culminació del projecte de la família Pujol-Busquets a la finca noucentista Can Genís, entre els municipis d'Alella i Tiana. El seu Celler de les Aus, espectacular, s'ha convertit amb un dels punts més importants de l'Enoturisme de Catalunya. Mereix una detallada i instructiva visita. ▶

