

Portal Rosat

D.O.: **Terra Alta**

Any: **2014**

Raïm: **Garnatxa i Syrah**

Graduació: **14°**

Preu aproximat: **8,50 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

El primer any de sortir al mercat, amb la collita 2013, va ser nominat el millor vi rosat de Catalunya. Era la primera vegada que el celler Piñol, de la Terra Alta, elaborava vi rosat, i van triomfar plenament, i ho han continuat fent amb la collita de 2014, que va guanyar el premi Vinari d'Or com a millor vi rosat de Catalunya i també el millor vi ecològic. Portal (N. Sra Portal) Rosat 2014 és un vi rosat clàssic, de color salmó amb reflexes de gerds a la vora. Intensitat aromàtica potent i molt expressiva. Recorda la fruita vermella fresca, amb notes florals. En boca és carnós, potent, fresc i golós, amb un llarg post-gust. És un rosat potent, amb 14 graus alcohòlics i notes minerals. Elaborat amb el sistema de sagnat amb les varietats Garnatxa i un 25% de Syrah que li confereix personalitat i elegància. Convertir-se en el guanyador del guardó al millor rosat de Catalunya li ha aportat popularitat i merecut prestigi. Recomanat per a plats potents de xarcuteria i carns a la brasa, donat el seu grau alcohòlic. És un vi rosat gastronòmic i potent. Presentació singular, amb una P de Portal grossa a l'etiqueta, que recorda les capitulars medievals, però també es refereix a la P de Piñol amb tota la seva magnitud.

El celler elaborador: Celler Piñol està situat a Batea, a la comarca de la Terra Alta, la més meridional de Catalunya, amb terres aspres, dures i seques, amb petits pobles medievals. És un lloc ideal per visitar el celler i tastar els vins de qualitat que elabora. Es tracta d'un petit celler familiar amb una llarga tradició vitivinícola a la zona (l'actual ja és la quarta generació que s'hi dedica). ▶

