

Cau d'en Genís negre 2021



Agustí Ensesa Bonet

Sommelier- analista vitivinícola

Instagram: @agustiensesavins

09 · 10 · 22 | 06:30

La família Pujol-Busquets presenta el vi Alta Alella Cau d'en Genís negre 2021, el nou vi del celler i «germà» del Cau d'en Genís blanc. És d'un color granat amb reflexes violacis. Aroma intensa que recorda les maduixes i gerds madurs, amb notes d'herbes mediterrànies presents a la finca del celler. En boca és fresc, viu i vellutat. Un vi que

expressa la profunda harmonia del sòl de sauló i la proximitat del mar. Elaborat amb raïms de Garnatxa Peluda de vinyes situades a 130 metres d'alçada a menys de 2 kilòmetres del mar a la zona d'Alella (Maresme), amb orientació sud-oest i plantades sobre sauló, terreny propi de la zona. Collita manual amb selecció dels raïms gra a gra al celler. Després d'una curta maceració, el most fermenta i fa una criança de sis mesos amb el seu propi solatge en recipients en forma d'ou anomenats «Oeuf de Beaune» (ou de ciment basat amb argila). Posterior repòs en ampolla abans de sortir al mercat. Recomanat per a plats casolans de cuina mediterrània amb salses suaus. Bon maridatge amb melós de vedella amb salsafins i també amb rostits d'aus.

El celler elaborador: Alta Alella, Família Pujol-Busquets, situat al parc natural de la Serralada de Marina, és un celler modèlic que des de la seva fundació treballen amb agricultura ecològica certificada, carregats d'experiència i amb l'entusiasme de tota la família per la feina ben feta. Mereix una visita.

Any: 2021

Raïm: Garnatxa Peluda

Graduació: 14º

Preu aproximat: 19 €