

Faisà 2021



És un vi negre jove monovarietal elaborat amb raïm Merlot, varietat d'origen bordelès ben arrelada a l'Empordà que normalment presenta vins de color vermell intens que a mesura que maduren es tornen més foscos i intensos. Dona uns vins ideals per ser consumits joves o amb criances curtes en botes de fusta de bona qualitat. El Faisà 21 procedeix d'uns vinyets plantats el 2002. S'ha elaborat amb maceració pre-fermentativa en fred durant 48/72 hores, i fermentació a temperatura controlada (22°-23° C) per preservar aromes, amb remuntats diaris. Maceració durant 15 dies fins a finals de fermentació. De color vermell robí intens. Aromes d'espècies i fruita vermella, nabius i grosella. En boca es saborós, amb tanins molt ben integrats que li donen una textura avellutada i notes de cirera picota. Un vi molt atractiu i amb un darrere gust elegant i persistent. Molt apropiat per a carns guisades i estofades, bolets i formatges suaus. Es pot degustar una mica fresc..

El celler elaborador: Vins de Taller és un celler modèlic situat a Siurana d'Empordà, en un paisatge mediterrani, que elabora vins ecològics i biodinàmics. Fundat el 2002, és la culminació d'un somni d'Antoni Falcón, expert en plantes,

jardins i paisatge, que ha convertit un erm en un jardí i uns camps en vinyes. En els inicis era una empresa familiar i posteriorment un grup de socis i amics comparteixen la mateixa forma de veure la vida i l'elaboració de vins de qualitat amb produccions limitades. El celler està totalment integrat en el paisatge, disseny de l'arquitecta-paisatgista Patrícia, esposa d'Antoni Falcón. Els treballs i departament tècnic del celler està controlat i dirigit sàviament per Àngela Salvi. Normalment participen al Concurs Girovi, on els seus vins obtenen nombrosos guardons. En la darrera edició de Girovi, van obtenir Medalla d'Or amb els vins Cervus 2021, negre jove, i Geum 2020, negre de mitja criança. També va rebre Medalla de Plata el Marieta 2020, negre jove elaborat amb la varietat Marselan. Cal esmentar el vi rosat Gris, homenatge a Josep Pla. El celler és un centre important d'enoturisme amb diferents activitats, tastos i esdeveniments. Mereix una visita.

Any: 2021

Raïm: Merlot

Graduació: 14°

Preu aproximat: 11,5 €

Agustí Ensesa
Sommelier- analista vitivinícola.