

Flor d'Empordà 2018



Agustí Ensesa Bonet

Sommelier- analista vitivinícola

Instagram: @agustiensesavins

28 · 08 · 22 | 06:30

Aquest vi de producció limitadíssima, és una petita joia, fruit de la passió i l'esforç d'una gent i de l'empremta d'un territori. D'un color intens de cirera picota, aquest vi es mostra viu i complex. Aroma que recorda la fruita negra, les plantes aromàtiques, les espècies i un fons mineral ens mostren l'expressió de la terra empordanesa. En boca té una entrada sedosa i fresca que va creixent al seu pas guanyant volum i profunditat amb molta elegància. Elaboració molt acurada per aconseguir un vi d'alta expressió, únic,

que s'elaborarà cada any - sempre en producció limitadíssima- si la qualitat de la collita ho permet.

És una « oint venture» iniciada pel celler Vinyes d'Olivardots de Capmany i el distribuïdor Vins i Licors Grau de Palafrugell. Un treball en equip, seleccionant les barriques dels vins de les tres varietats entre les famílies Pena-Casacuberta i Grau-Segarra per trobar el cupatge més adient, reflectin l' expressió d'una terra: l'Empordà. Com tots els bons vins té el seu maridatge adient, en aquest cas amb platillos de la comarca, rostits, mar i muntanya, pollastre amb escamarlans i altres plats de xup-xup, però jo recomanaria que primer el degustem sol, fent una anàlisi sensorial per descobrir les seves qualitats organolèptiques, a temperatura adequada i en copa de bona qualitat del tipus borgonya.

El celler elaborador: Vinyes d'Olivardots, situat a Capmany i fundat per Antoni Pena i l'enòloga Carmen Casacuberta i Vins i Licors Grau, distribuïdors, gestionats per Jordi Grau i Maria Dolors Segarra, amb els seus fills Carlota i Jordi són els creadors d'aquesta joia enològica.

Any: 2018

D.O.: Empordà

Raïm: Carinyena, Garnatxa i Shyra

Graduació: 15°

Preu aproximat: 35 €