

14 Dominical  
Diumenge 7  
d'octubre de 2012

El vi

## Sumarroca Allier

Cava Gran Brut 2009



**Agustí  
Ensesa  
Bonet**

Escola de  
Tastavins  
del Gironès

Aquest cava ha estat seleccionat com el millor d'Espanya per participar en el XIII Saló Guía Peñín, que se celebrarà els propers dies 25 i 26 d'octubre al Palau Neptuno de Madrid. És un cava amb una personalitat única. Està elaborat amb Chardonnay i Parellada, raïms blancs, i Pinot Noir, raïm negre vinificat en blanc. L'elaboració de vi blanc amb raïm negre és una mica complicada per evitar que el most agafi

color rosa pel color negre de la pela del raïm. La fermentació dels mostos es fa per separat en bótes de roure francès Allier i després del seu *assemblage* fan una criaça a les caves de 36 mesos abans de sortir al mercat. El resultat és un cava molt complex, amb bombolles molt petites, notes aromàtiques de torrats lleugers i notes minerals del Pinot Noir. La finor del Parellada confereix elegància al conjunt. És un brut



diferent, cremós i amable. Maridatge perfecte amb plats de fumats, salmó i embotits, però molt recomanable com a beguda única per a tot un àpat.

El celler elaborador: Sumarroca, propietat de la família que porta el seu nom, amb un gran equip de professionals i unes instal·lacions modèliques, són pioners en l'elaboració de vins monovarietals i caves de gran qualitat. El seu moscat va ser guardonat amb Medalla de Plata al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2012. Mereix una visita. Per a més informació: [www.sumarroca.es](http://www.sumarroca.es) i [www.girovi.cat](http://www.girovi.cat).