

El Vi

Cigonyes blanc

Any: **2012**

D.O.: **Empordà**

Raïm: **Macabeu**

Graduació: **13,2°**

Preu aproximat: **6,90 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

El vi amb una etiqueta singular i elegant que Castell de Peralada dedica als seus inquilins de més altura: la colònia de cigonyes blanques que han fet els seus nius als arbres dels jardins del castell. Està elaborat amb la varietat tradicional Macabeu. Presenta un color groc pàl·lid. L'aroma, per la seva joventut, recorda la fruita fresca i les flors blanques. Notes de pera i cítrics. Acidesa molt viva però amable. En boca és equilibrat, sedós i persistent. El record de fruites fa que sigui saborós i atractiu. La verema, amb selecció dels raïms de la varietat, realitzada acuradament. La fermentació a una temperatura màxima de 15° per conservar aromes. És un vi jove sense criança que resulta molt adequat per a plats delicats d'estiu i peixos amb salses blanques. Fa un maridatge perfecte amb el caneló tebi de porro amb escamarlans que proposa el cuiner Quim Casellas, del restaurant Casamar de Llafranc.

El celler elaborador: Caves Castell de Peralada, elaboradors de vins de qualitat a l'Empordà, presenten continuament productes nous amb personalitat i arrelament a la terra. Acaben de posar a la venda el vi blanc i rosat anomenat Jardins, amb una etiqueta espectacular i una excel·lent relació qualitat-preu. Va ser presentat com a primícia en el darrer Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2013. En parlarem més endavant. ▶

