

El Vi

La Romiguera

Any: 2010

D.O.: Costers del Segre

Raïm: Cabernet Sauvignon,

Ull de llebre i Syrah

Graduació: 14°

Preu aproximat: 9 €



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*



És un vi negre de criança elaborat a Costers del Segre. El color roig cirera amb vora granat, no excessivament fosc, és molt atactiu. Aroma afruitada de fruita en plena maduració. Les seves notes florals i minerals amb records de torrats lleugers el fan un vi fàcil de beure. En boca és saborós. Els tanins estan ben integrats. Gran equilibri amb la seva acidesa, la qual cosa li confereix frescor i possibilitat de degustar-lo una mica fresc. Elaborat amb les varietats Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre i una petita aportació de Syrah, que li confereix una aroma especiada. Els raïms procedeixen de la vinya La Romiguera, de terrasses centenàries situades a 550 metres d'alçada sobre el nivell del mar, en uns terrenys calcaris i pedregosos. Fermentació a 26-28 graus amb contacte amb les pells entre 15 i 20 dies. La criança no és excessivament llarga, de 12 mesos, en bótes de roure francès i americà, que es complementen. Maridatge adequat amb carns a la brasa i rostits.

El celler elaborador: El celler Analec és un celler familiar situat a Nalec (Lleida), dins de la subzona Vall del Riu Corb de la Denominació d'Origen Costers del Segre. Les varietats que es conreen a les finques del celler –situades als termes municipals de Nalec, Rocafort de Vallbona i Verdú– són Syrah, Macabeu, Parellada, Trepat, Cabernet Sauvignon i Ull de Llebre. El vi negre La Romiguera, el vi blanc La Creu i el cava Brut Nature Analec han participat al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi, amb mot bones puntuacions. El cava va obtenir la medalla de Plata de Catalunya en el Girovi de 2012.

