

El Vi

NIVIA

Any: 2011

D.O.: Empordà

Raïm: Garnatxa blanca,
Samsó blanc

Graduació: 13,2°

Preu aproximat: 9 €



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*

Medalla d'Or i Fulla d'Or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2013. És un vi blanc de color groc palla. Aroma herbàcia que recorda les herbes mediterrànies de muntanya com el fonoll i el romaní. Potent i complex. En boca, notes de torrats suaus procedents de la seva fermentació uns dies en botes noves de roure francès alier, de torrat mitjà i la seva permanència amb el propi solatge durant sis mesos. És molt saborós amb records de fruita madura. Estructura suau i equilibrada, i final llarg i elegant. Un gran vi blanc envellit en fusta. Elaborat amb les varietats majoritàriament Garnatxa blanca i un 30 de Samsó blanc, escàs a l'Empordà i que dona bona qualitat de vi. El seu nom, Nivia, vol dir «de neu» en català. L'etiqueta, molt elegant, evoca els cristalls de neu de les glaçades empordanesas acaroades per la gèlida tramuntana. Preu aproximat, 9 euros, molt correcte per un vi amb tan laboris i acurat procés de producció. Bon maridatge amb peixos i marisc salsats i amb carns blanques. Perfecte amb un plat de salmó fumat de la millor qualitat amb torradetes i mantega. Una combinació que els àngels i canten. El celler elaborador: Mas Llunes, vinyes i cellers, S.L. situat a l'entrada de Garriguella (Alt Empordà) pertany a la família Roig, estretament vinculada al món de la vitivinicultura des de diverses generacions. El celler és modern i modèlic. Recomanem visitar-lo. Es poden comprar els seus vins i fer degustacions. ■

V

