

EL VI

Vi novell Celler Trobat

Any: 2013

D.O.: Empordà

Raïm: Syrah i Garnatxa

Graduació: 12°

Preu aproximat: 3,50 €



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*

Ja el tenim aquí! El desitjat i esperat vi novell d'enguany, que se'ns presenta alegre, fresc i simpàtic perquè poguem gaudir de la tendresa de la seva joventut. És com una primícia de la qualitat del vi elaborat aquest any 2013. El seu color és d'un morat cardenalici com la pell del raïm. Aroma potent i molt afruitada que recorda la fruita madura. En boca és amorós, tendre i suau, i té un pas suau i avellutat. Una mica fresc, no et cansaries de tastar-lo sol o acompanyat de qualsevol plat que no sigui gaire condimentat. Poc recomanat per a peix, però és el company ideal d'una bona escudella i carn d'olla per a aquests dies freds que ja arriben. Quan olores la copa sembla que estiguis al mig d'un celler en el moment de la verema, quan entren els raïms madurs prenyats de most que es volen convertir en vi. El vi novell 2013 del Celler Trobat de Garriguella està elaborat amb un 60% de raïm Syrah, que li dona color i estructura, i la resta la nostra garnatxa empordanesa, madura, golosa i aromàtica. Fidels al compromís empordanès, l'ampolla porta tap de suro elaborat per la prestigiosa firma J. Vinas de Palafrugell. Celler Trobat ens presenta el vi novell produït amb tècniques d'agricultura ecològica per contribuir a la defensa del medi ambient i al respecte pel territori.

El celler elaborador: Situat a Garriguella, Bodegas Trobat té els seus orígens l'any 1730. Compagina la manera tradicional de treballar la vinya i el vi amb tècniques d'elaboració modernes, i diversos dels seus productes (vins i caves) han estat guardonats al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girona. ▶

