

EL VI

Alsina&Sardà Vestigis

Any: 2006

D.O.: Cava

Raïm: Macabeu, Xarel·lo, Pinot

Noir, Parellada i Chardonnay

Graduació: 12°

Preu aproximat: 27 €



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*

Cava de gran qualitat i presentació singular. Bonic color groc molt brillant. Aroma que recorda el solatge dels dies de repòs en rima a les caves. Notes fresques de jardí que adquireixen una gran complexitat en unir-se a les notes de fruits secs i torrats. És un cava molt complet, saborós, amb gran personalitat i elegant fragància. Cremós, amb bombolla fina i persistent. Reflecteix la qualitat i personalitat del *terroir* de la finca. Elaborat amb les varietats Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay i Pinot Noir, que li proporcionen la personalitat i alt nivell de qualitat que el distingeix. Presentació en ampolla especial molt adequada per regalar. Fan un bon maridatge amb plats de cuina elaborada típics de les festes nadalenques. Per la seva complexitat, es pot degustar durant tot l'àpat, però especialment amb aus farcides i capó del Prat. Va obtenir la Medalla de Bronze en la categoria de caves Brut Nature Gran Reserva en el Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2013.

El celler elaborador: Alsina&Sardà està situat al Pla del Penedès. Data de l'any 1862, quan ja eren viticultors a la propietat Cal Janes, al mateix Pla del Penedès. L'any 1982 s'inicien en l'elaboració de vins i caves i molt aviat es veuen obligats a ampliar les instal·lacions. Les vinyes d'Alsina&Sardà estan repartides per diferents zones del Penedès. La dedicació durant tants anys de tota la família al treball és la garantia de la qualitat i continuïtat dels seus productes. ▶

