

El Vi

Dolç Mataró

Any: **2011**

D.O.: **Alella**

Raïm: **Mataró**

Graduació: **15°**

Preu aproximat: **19 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Designat com el millor vi dolç de l'any per la revista *Vivir el vino*, el Dolç Mataró 2011 té un color carni i en boca destaquen notes de fruita confitada com prunes, figues seques i notes de pell de taronja. En boca es untuós, molt saborós, i amb un gran equilibri entre tànnic, àcid i doolç. Està elaborant principalment amb la varietat autòctona Mataró, nom de la capital de la comarca on està emplaçat el celler. El raïm es deixa sobremadurar al cep i la verema es porta a terme abans que el raïm comenci el procés de pansificació. La maceració té lloc en dipòsits d'acer inoxidable durant sis mesos per obtenir la màxima extracció de color. Es realitzen remuntats diaris i la pasta es premsa lleugerament. Criança en bótes de roure francès. Vi recomanat com a postre i ben fresquet per degustar-lo i assaborir-lo a qualsevol hora del dia. Amb uns fruits secs i a la vora de la llar alegra les tardes fredes d'hivern.

El celler elaborador: Alta Alella, elaborador del vi Dolç Mataró 2011, és un projecte familiar nascut fa més de vint anys. Situat entre els municipis de Tiana i Alella, a la zona agrícola privilegiada del Parc Natural de la Serralada de Marina. La història del celler va començar quan l'enòleg Josep Maria Pujol-Busquets i la seva dona, Cristina Guillén, van adquirir la finca noucentista de Can Genís. Van recuperar les vinyes velles que hi havia, algunes amb és de cinquanta anys, i hi van construir un celler ecològic i modern. Treballen amb la vocació de produir vins de gran qualitat a poca distància del mar Mediterrani que banya la costa de la comarca. ▶

