

EL VI

Albet i Noya Col·lecció Syrah

Any: 2009

D.O.: Penedès

Raïm: Syrah

Graduació: 14°

Preu aproximat: 16 €



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

E sun vi monovarietal del Penedès elaborat amb una varietat de raïm, la Syrah, molt apreciada pels cellers per a l'elaboració de vins negres. Normalment s'utilitza amb cupatge amb altres varietas clàssiques, que li confereixen cos i aroma. El vi Albet i Noya Col·lecció Syrah que presentem és un vi de molt bona qualitat, amb unes característiques organolèptiques espectaculars. És d'un color vermell pujat amb vora granat. L'aroma és encisadora. Recorda la fruita madura amb notes d'espècies i torrats i amb una estructura tànnica amable, potent i suau. Verema manual amb selecció del raïm gra a gra. Fermentació a 27° C i maceració durant 18 dies amb dos remuntats diaris. Criança durant un any en bótes de roure francès. És un vi que, guardat en bones condicions, millora sensiblement. Ho hem pogut comprovar fa pocs dies amb un tast del mateix vi de l'anyada 2007. Recomanat per a plats de carns d'elaboració lenta, com guisats i estofats no massa condimentats. Fa un bon maridatge amb unes galtes de vedella amb pastanaga cuinades poc a poc amb foc lent.

El celler elaborador: Albet i Noya, ubicada a Sant Pau d'Ordal, al cor del Penedès, és pionera a la comarca en la vinificació ecològica. Josep Maria i Antoni Albet, juntament amb Josep Jové, es reparteixen les tasques tècniques, administratives i comercials de l'empresa. Són col·laboradors amb la D.O. Penedès i l'Incavi en l'experimentació vitivinícola. Recobrant savieses del passat, actualment estan treballant en la recuperació del vi dolç casolà anomenat vi bullit. Mereix una visita. ▶

