

El Vi

Mas Ferrer Gran Reserva Familiar

Any: 2009

D.O.: Cava

Raïm: Macabeu, Xarel·lo

i Parellada

Graduació: 11,5°

Preu aproximat: 18 €



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*

V

Medalla d'Or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2014. És un cava de color groc daurat amb aroma intensa i complexa per la seva llargada estada a la cava, durant 40 mesos. Notes de torrats i fruits secs. Molt sec, amb reminiscències de cítrics. Bombolla molt petita i persistent. Elaboració tradicional amb remogut manual en pupitres. Un autèntic cava d'artesania, elaborat amb les varietats tradicionals penedesenques Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Presentació en ampolla especial i etiqueta molt vistosa. Molt adequat i recomanat per a tot l'àpat, amb plats complexos de carns vermelles i fins i tot caça per la seva gran estructura. Fa un excel·lent maridatge amb fumats i formatges molt curats. Aconsellat per a alguns dels plats d'elaboració del restaurant Divinum del carrer Albareda de Girona.

El celler elaborador: Caves El Mas Ferrer és una empresa totalment familiar situada al petit poble de Ca l'Avi, dins del municipi de Subirats, a l'Alt Penedès. L'any 1863, el besavi de la família, Miquel Ferrer i Jover, ja era un viticultor experimentat. Les primeres ampolles de cava s'hi varen elaborar l'any 1974 amb el mètode *champenoise*, i l'any 1987 es crea l'empresa Ferrer Mata per a la comercialització del cava en un cercle reduït. És un autèntic cava d'autor i familiar. L'any 2013 ja va obtenir Medalla d'Or al Girovi amb el seu cava El Mas Ferrer Segle XXI 2007, i aquest any 2014 també ha rebut una Medalla de Bronze pel cava Mas Ferrer Brut Nature Reserva. ■

