

Finca Olivardots Vermell 2012

Any: **2012**D.O.: **Empordà**Raïm: **Syrah, Lledoner i Samsó**Graduació: **14,5°**Preu aproximat: **13 €**

TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

És un vi negre jove, de criança curta, elaborat majoritàriament amb la varietat Syrah de vinyes joves amb un 30% de les varietats tradicionals empordaneses Lledoner i Samsó, de vinyes velles situades a la plana de la regió, a una altitud de 100 metres aproximadament, en terrers de còdols, sorra i granit. El resultat és un vi de color cirera intens, amb aroma intensa que recorda la fruita vermella madura i les espècies dolces. Aroma primària de la varietat Syrah, que recorda las violetes, el cassís i les herbes aromàtiques. En boca és lleuger i fresc, saborós, molt afruitat, amb tanins fins i ben integrats. Elaborat amb raïms seleccionats a la vinya i segona selecció, gra a gra, al celler. Criança curta de sis mesos en bótes de roure francès. Embotellat el maig del 2012. Bon maridatge amb carnssalsades no massa condimentades. Excel·lent amb l'estofat de cua de bou amb escamarlans, una de les especialitats casolanes del restaurant Can Pineda del barri del Clot de Barcelona.

El celler elaborador: Vinyes d'Olivardots és un projecte promogut a Capmany per la química i enòloga Carme Casacuberta i el seu marit, Antoni Pena, enginyer indústria. Les set hectàrees de vinyes de la propietat són de les varietats Syrah, Garnatxa negra, Cabernet Sauvignon i Samsó, aquestes últimes molt velles. Les varietats blanques són Garnatxa blanca i rosada i Carinyena blanca, també molt vella. Producció petita i molt seleccionada. El celler, de línies senzilles, incorpora tècniques modernes respectant les tradicions arrelades a la comarca. Dos dels seus vins blancs han estat distingits com a vins de «Girona Excel·lent», campanya promoguda per la Diputació i la Cambra de Comerç de Girona. ■



V

