

La Botera

Any: 2011

D.O.: Empordà

Raïm: Samsó i Garnatxa de

vinyes de 40 i 60 anys

Graduació: 14°

Preu aproximat: 9 €



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Medalla de Bronze al XIX Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2014. És un vi negre, empordanès amb una criança curta de sis mesos. De color cirera intensa, amb matisos violeta. Aroma de fruita madura, espècies, pebre negre i notes balsàmiques. En boca és saborós, càlid, afruitat i amb un bon pas de boca. Elaborat amb les varietats empordaneses Garnatxa i Samsó, de vinyes de 40 i 60 anys situades al la zona del Garrigal de Mollet de Perelada. Sòls preferentment de sorra, llim i argila. Verema dels raïms en el seu punt òptim de maduració. Elaboració amb els raïms desrapats i maceració prefermentativa de 24 hores per obtenir aromes i gustos. Amb tres estrelles a la guia Peñin per la seva bona relació qualitat-preu. Bon maridatge amb els plats casolans elaborats pel restaurant Can Bach, propietat del celler ubicat a Sant Feliu de Boada al Baix Empordà.

El celler elaborador: Roig Parals, elaborador del vi la Botera és un celler familiar de tradició vitivinícola al poble de Mollet de Perelada. L'any 2001, els successors del fundador de la Cooperativa de Mollet, Santi i Marianna, varen decidir recuperar les vinyes i elaborar el seu propi vi. Elabora, també, el Camí de Cormes, Mallolet, Pla del Moli i altres d'excel·lent qualitat. ■

