

Galan 2014

Any: **2014**

Raïm: **Xarel·lo i Muscat**

Graduació: **12,5°**

Preu aproximat: **9 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

blanc jove de l'última collita, elaborat amb les varietats Muscat, característic per la seva subtil aroma, i marcat per l'extraordinària personalitat del Xarel·lo conreat al Massís del Garraf. Les vinyes estan situades a Can Parés (1986), Mas de les Catalunyes (1993) i Les Abelles (2006, emparrades). Les tres parcel·les es troben en procés de reconversió a vinya ecològica. La verema es va fer manual amb entrada ràpida al celler, disminuint la temperatura en cambra frigorífica. Premsat del raïm molt suau, amb rendiments només del 50%, amb fermentació a temperatura controlada entre 15 i 16 graus en dipòsits d'acer inoxidable. Criança curta de dos mesos sobre el seu propi solatge, per donar-li estructura i persistència. El resultat és un vi blanc suau i aromàtic, que a la frescor del Xarel·lo, el Muscat li aporta un lleuger toc suau i sedós. Destaquen les notes cítriques i de fruita blanca. En boca resulta fresc, fàcil i rodó, amb bona persistència i llarg darrerregust. Molt adequat per a carns blanques, formatges suaus i tota classe de peixos. Maridatge perfecte amb el rap a la planxa amb guarnició que serveixen al restaurant Cal Ros del Barri Vell de Girona.

El celler elaborador: Torre del Veguer, situat a Sant Pere de Ribes (Barcelona), prop del mar, té els seus orígens al segle XV. Actualment, i amb les instal·lacions absolutament modernitzades, elabora vins de bona qualitat basats en criteris de cura de la vinya, recolecció a mà, taula de selecció, selecció de llevats i control de temperatura. Els vins tenen la personalitat que els confereix la subzona penedsenca del massís del Garraf. Participen i són guardonats al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi, i han obtingut premis en diferents concursos nacionals i internacionals. ■

