

Notenom 2014

D.O.: **Empordà**

Any: **2014**

Raïm: **Garnatxa negra**

Graduació: **14,5°**

Preu aproximat: **7,5 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

100% empordanès, amb un nom singular, elaborat amb la varietat Garnatxa negra de les vinyes La Cumella, l'Hort i Serrasaguer, de sòl granític. Durant la verema s'ha fet una selecció del raïm a la vinya amb recollida manual en petites caixes. La fermentació fou de 15 dies a temperatures entre 16 i 18 graus, amb maceració durant 10 dies amb dos remuntatges i lleugera clarificació i filtració. Posterior criança de 3 mesos en dipòsit d'acer inoxidable amb les mares, amb l'objectiu d'obtenir aromes i gustos afruitats com maduixa i grosella. Entrada fresca en boca i una acidesa que el fa llarg i atractiu. El Celler del Tast de Torroella de Montgrí el defineix com «un vi jove, fresc i divertit. Fàcil de beure tot i que més complex del que sembla, amb el caràcter marcat per la Garnatxa. Forta presència de la fruita amb lleugeres notes especiades i subtils tocs fumats». Té una graduació alcohòlica de 14,5 graus, pròpia de la varietat Garnatxa veremada al seu punt òptim de maduració. És un vi jove que convé degustar una mica fresca a l'estiu, amb plats com arrossos, graellades de verdures i carns a la brasa.

El celler elaborador: El celler Arché Pagès, ubicat a Capmany, és la cinquena generació dedicada a la vinya. El fill, de nom Bonfill, es va formar a l'Escola d'Enologia de Falset i des del 2004 s'ha entregat a l'elaboració dels seus propis vins. Treballa vinyes pròpies i d'altres cedides per altres petits viticultors. Els seus vins més coneguts són Sàtirs, Cartesi, Bonfill i Ull de Serp. Habitualment participa amb els seus vins al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girona.

