

El Vi

Mallolet Blanc 2014

Any: 2014

D.O.: Empordà

Raïm: Macabeu

1 Garnatxa blanca

Graduació: 13,5°

Preu aproximat: 88€



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*

V

Es un vi blanc jove elaborat a Mollet de Peralada pel celler Roig Parals. Presenta un bonic color groc pàl·lid molt brillant. Aromes primàries de les varietats utilitzades per a la seva elaboració. El Macabeu li dona notes cítriques i de pedra seca acompanyades per la intensitat de la Garnatxa blanca, que el fa potent en boca amb estructura i persistència. La vinya està situada a 70 metres sobre el nivell del mar. Climatologia mediterrània marcada per vents del nord forts i brises marines a la tarda. La verema es fa manual a primeres hores del matí. Es vinifica conservant els raïms 24 hores en fred amb maceració prefermentativa de sis hores per extreure aromes i potencial organolèptic. Es controla la temperatura de fermentació a 16°, amb posterior contacte del vi amb les seves mares durant tres mesos. Presentació moderna, de disseny, amb ampolla bordelesa. Encara que sigui un vi blanc, fa un maridatge perfecte amb carns salsades no massa condimentades. Excel·lent combinació amb les galtes de vedella amb bolets del restaurant Mas Pou de Palau-Sator. Quan encara fa calor, els vins blancs poden acompanyar perfectament un plat de carn. Refresquen el paladar i enalteixen un plat ben elaborat. S'han de servir fresquets, mai gelats.

El celler elaborador: Roig Parals és un celler familiar creat per en Santi i la Mariona, recollint la tradició vinícola de la família de qui fou fundador i president de la cooperativa del poble. Els seus vins tenen molt bones puntuacions en guies internacionals i participen habitualment al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi. ●

