

Blanc dels Aspres 2013

Any: **2013**

D.O.: **Empordà**

Raïm: **Garnatxa blanca**

Graduació: **14,5°**

Preu aproximat: **14 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

Vi blanc empordanès elaborat al 100% amb raïms de la varietat Garnatxa Blanca. Elaborat a Cantallops, molt al nord, prop de les serres de les Salines i l'Albera; són les vinyes més septentrionals de la Denominació d'Origen Empordà. Presenta un bonic color groc pàlid i brillant. És un vi amb una aroma potent, expressiva i complexa, que recorda la pastisseria i la poma al forn. Notes de flor de taronger i mel. En boca és carnós, amb bona estructura i una base àcida que el fa alhora fresc i elegant. Els ceps usats per a la seva elaboració tenen prop de 40 anys. Es tracta de la vinya de les Corts, a la part oriental de Cantallops, en una zona d'aspres caracteritzats per granits i pissarres, de poca fondària i baix contingut en matèria orgànica. La collita es fa a mà amb selecció dels raïms, es derraquen, s'extreu la primera fracció de most (aproximadament el 50%) i es disposa en botes de fusta de roure francès Alier, on fermenta durant 15 dies. Repós durant 5 mesos sobre el seu propi solatge, que li confereix, aroma, estructura i elegància. La producció és d'unes sis mil ampolles, numerades. Per la seva qualitat i potència el recomanem per a plats de peixos amb salsa. Perfecta amb un llobarro al forn.

El celler elaborador: Vinyes dels Aspres, situat a Cantallops, és la continuació de la masia familiar Can Batlle, que produïa vi, oli i taps de suro. Fou important centre cultural, ja que una de les filles es va casar amb el músic i compositor Eduard Toldrà. El Blanc dels Aspres fou escollit com un dels productes de Girona Excel·lent i recent Vinari d'Or. ▶

