

ELVI

GARNATXA SOL I SERENA



D.O.: **Empordà**
Raïms: **Garnatxa o Lladoner**
blanc, roig o gris
Graduació: **16° i 17°**
Preu aproximat: **17 €**

TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

És el típic vi dolç del l'Empordà que s'elabora afeïgint alcohol vínic a mitja fermentació i amb doble criança oxidativa. Normalment s'elabora amb les varietats de raïm garnatxa també anomenat Lladoner blanc, roig o gris molt madur i algunes vegades assecat al sol. La seva fermentació s'interromp quan el contingut de sucres és el desitjat. El resultat és un vi dolç natural amb aroma primària que recorda el raïm molt madur. Vi de graduació alcohòlica una mica elevada -entre 16 i 17 graus-, càlid i sedós que el fan molt adequat com a vi de postres. La Garnatxa Sol i Serena d'Espolla deu el seu nom perquè s'envelleix amb garrafes de vidre que reposen a sol i serena a les finestres de la façana del celler, situat al poble a tocar de la carretera durant almenys 800 dies, aprofitant els contrastos tèrmics entre dia i nit. És el fruit de l'intent de recuperació del sistema de criança, molt utilitzat a l'altre costat de les muntanyes de l'Albera. Primer s'envelleix amb velles botes de fusta, amb solera molt vella. Les temperatures poden oscil·lar entre -3° C i 39° C. Vi recomanat per a postre i a mitja tarda, Bon maridatge amb fruits secs i pastissos de xocolata i de castanyes. Bonica i elegant presentació que el fan molt adequat per a regals. El celler elaborador: La Cooperativa d'Espolla, la més antiga de l'Empordà es caracteritza últimament per l'elaboració de vins de gran qualitat. La Garnatxa Sol i Serena ha sigut guardonada al Concurs Vinari a Vilafranca del Penedès amb la seva edició del 2015. També ha obtingut guardons de Medalles i Fulles al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, on participa habitualment. El seu celler modernissim ofereix una visita enoturística. ▶

