

Amistat Rouge 2012

D.O.: **Vin de France**

Any: **2012**

Raïm: **Garnatxa negra**

Graduació: **16°**

Preu aproximat: **21 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

Presentat en el darrer Fòrum Gastronòmic de Girona, és un vi dels anomenats d'agricultura sostenible per la característica d'utilitzar el mínim de productes sintètics en el conreu de les vinyes. Està elaborat al poble de Llupià, a la Catalunya Nord, a pocs quilòmetres de la frontera. Transcrivim la informació que ens envia el celler elaborador: Les vinyes creixen en sòls de pissarra degradada, sobre el contrafort dels Aspres. El clima temperat per la dolçor marítima del Mediterrani i la força de la tramuntana assegura la seva insolació. Vinyes conduïdes sense herbicides que permeten l'expressió d'aquest *terroir* particular. Verema totalment manual. Es busca la màxima expressió de la garnatxa negra. El vi té una criança en bótes de 2.000 litres de roure d'Eslavònia (Croàcia), durant 12 mesos, després d'una llarga i lenta maceració. La voluntat de reduir al mínim la utilització de sofre té l'interès de procurar en l'ampolla sensacions gustatives de puresa i autenticitat. El vi Amistat Rouge està elaborat al 100% amb la varietat garnatxa negra. No es filtra per conservar aromes. Així, és un vi aromàtic i amb notes de fruits vermells madurs. En boca és golós i amable. Tanins ben integrats i bona persistència en boca. Recomanat per a plats consistents i familiars. Fa un bon maridatge amb plats de xai al forn.

El celler elaborador: Amistat SARL, situat a Llupià, al costat de la frontera francesa, està dirigit per Julien Ditté. També elabora, amb el nom d'Amistat Blanc, un vi amb les varietats Garnatxa gris, Garnatxa blanca i Macabeu. Medalla de Plata al Concurs Mundial Grenaches du Mon-

