

Blanes Signature

D.O.: **Cava**

Raïm: **Malvasia**

Graduació: **12°**

Preu aproximat: **9,90 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

Coincidint amb les festes nadalenques, Ses Vernes ha presentat un nou cava: Blanes Signature. És un cava brut nature jove i amb un mínim de nou mesos de cria en cava. Elaborat preferençment amb la varietat Malvasia, que li aporta aroma, finor i elegància. Color groc molt pàl·lid, amb una aroma primària afrutada procedent del raïm Malvasia conreat a l'antiga vinya Carles, a la contrada dels Tres Turons de Blanes. En boca és molt lleuger per la seva joventut, amb una acidesa que el fa fresc i fàcil de beure. Un cava per degustar a totes hores, ben fred i amb plats suaus i senzills com marisc, peix i carns blanques. Fa un bon maridatge amb una graella de peix procedent de la llotja de Blanes. El nou cava que acompanya al mercat el Vinya de Rosa, rosat, i el Ses Vernes Brut Nature Reserva de la mateixa firma, es dedica a Blanes, com a homenatge a la població costanera per ser un lloc pioner en l'elaboració de cava a Catalunya. A l'etiqueta s'hi pot veure una silueta de Blanes, amb el castell de Sant Joan, la platja i la punta de Santa Anna, obra de l'artista Ricard Ferrer, autor dels frescos que decoren la sala dels Padrets i l'església de Santa Maria. L'obra, que es conserva a Ses Vernes, ha estat titulada *Traça blanenca*. L'artista ha usat un pinzell de mangosta i tinta de calamar. És un cava d'edició limitada a 5.000 ampolles.

El celler elaborador: Ses Vernes fa cava des del 2010 amb la voluntat de recuperar a Blanes el conreu de la vinya. S'ha construït una cava per a l'elaboració de cava al costat de la vinya. Ses Vernes és un projecte fet realitat d'en Climent i la Montserrat. Mereix una visita. ■

