

El vi

# Cristiari blanc

D.O.: **Costers del Segre**

Any: **2014**

Raïm: **Müller Thurgau**

**i Pinot blanc**

Graduació: **13°**

Preu aproximat: **8,75 €**



TEXT **AGUSTÍ  
ENSESA BONET\***

**V**ienigmàtic, diferent i encisador, elaborat amb les varietats centreeuropees Müller Thurgau i Pinot blanc, poc conegudes i poques vegades utilitzades per aquets rodals. El vi resultant és també diferent, amb una personalitat singular, tal com desitjaven de fet els seus creadors. És de color groc palla amb reflexes verdosos, amb llàgrima fina d'aspecte glicèric. Aroma potent i atractiva, amb notes de flors i fruites silvestres i tropicals. En boca és sedós, amable, untuós i vellutat. Llarg i persistent. Podríem dir que resulta suggerent, sensual i provocatiu. El seu maridatge amb uns musclos de roca a la planxa de Can Blau de Palamós, a cent metres de la llotja del peix, és una experiència inoblidable. Gràcies al seu procés d'elaboració i a les característiques que li confereix la zona, pot viure per un llarg període en ampolla sense perdre aroma ni bouquet.

El celler elaborador: Vall de Baldomar està situada a Lleida, a la Vall Amable, prop de les aigües del riu Segre i del poble de Baldomar. Està envoltat per les muntanyes del Montsec, en un lloc idoni amb condicions de clima i sol ideals per a l'elaboració de vins de qualitat. Els seus productes estan emparats per la Denominació d'Origen Costers de Segre. Es tracta d'un projecte personal d'Hermenegildo Porta, amb la col·laboració de l'enòleg Joan Milà. Actualment el celler, absolutament consolidat, està gestionat pel mateix Hermenegildo Porta i la seva filla, Marta. Mereix una visita per la meravellosa geografia de la zona. ■



www.valldeballdomar.com i www.girovi.cat



Escola de Tastavins del Gironès

