

EL VI

Somiadors

Any: 2014

D.O: **Empordà**

Raim: **Samsó i Lledoner**

Graduació: **14,5°**

Preu aproximat: **12 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Vi negre elaborat amb raïms de de vinyes velles de l'Empordà, comarca considerada la porta d'entrada del conreu de la vinya a la Península Ibèrica, fa 2.500 anys. Forma part de la col·lecció «7 Magnífics», un projecte d'aproximació directa a un terrer determinat, a un paisatge, un clima i a les varietats que millor s'adapten a un entorn específic. Ja s'ha elaborat un blanc i un negre de la Terra Alta i un negre del Montsant. Els dos primers porten el nom de Rebels de Batea i El Senat del Montsant. El nou vi Somiadors va ser presentat a l'Escola d'Hostaleria de Girona per Núria Barrachina, enòloga, i Sergi Castro, sommelier dels cellers Torres, amb la col·laboració de Mestres Tastavins de Catalunya i l'Associació Catalana de Sommeliers, a un grup escollit de sommeliers, *wine lovers* i professionals del món del vi entre els quals es trobava Josep Roca, del Celler de can Roca. Somiadors és un vi elaborat amb Samsó i Lledoner de vinyes molt velles conreades a diferents punts de l'Empordà per expressar la potència d'uns vins d'una terra ancestral amb caràcter i personalitat. Una autèntica obra d'art producte del fruit de la terra i el treball de l'home. És un vi jove criat un 70% durant nou mesos en bótes de roure francès, noves i de segon ús. Té un bonic color robí amb vora granat, aroma a fruitada i potent que recorda la fruita madura i confitada, amb pinzellades salvatges i potents de farigola i espècies. Expressió total de l'essència més profunda de vinyes conreades amb fred i tramuntana. Recomanat per a carns vermelles i plats de caça. «7 Magnífics» és una col·lecció de vins de llocs singulars i vinyes úniques. Una descoberta apassionant del vi i la seva gent. ▶

V

