

Elvi

Xarel·lo

D.O.: **Penedès**

Any: **2014**

Raïm: **Xarel·lo**

Graduació: **12,5°**

Preu aproximat: **7 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

És un vi blanc monovarietal procedent d'agricultura ecològica. Com diu l'etiqueta del celler: «És l'alquímia màgica del vi. El sol i la terra d'aquesta petita porció del Mediterrani embolcallen el raïm en el gresol de la nostra varietat xarel·lo i atorguen la màxima expressió a aquest vitan nostrat i ple de sensacions, capaç de sorprendre'ns i fer volar la fantasia». Aquest vi monovarietal de xarel·lo de la vinya Can Llerda presenta un color molt pàl·lid, amb una aroma molt afrutada i expressiva. És complex, delicat i elegant. Records de fruites madures i exòtiques. En boca, molt suau, savoròs, equilibrat i bona acidesa, que el fan fresc i atractiu. Moderada graduació alcohòlica. Recomanat per a peïxos a la planxa i amb salses blanques. Maridatge perfecte amb rom al forn poc condimentat.

El celler elaborador: El celler U Més U Fan Tres (1+1=3) està situat a la Masia Navinés de Guardiola de Font-Rubí, en ple Penedès. Va començar l'activitat fa més de 10 anys, però els fundadors ja treballaven en el món del vi des de molts anys enrere. El curiós nom d'U Més U Fan Tres té el seu origen en la suma de diferents sinergies. La passió pel treball ben fet a la vinya i en l'elaboració del vi per part de Josep Piñol, enòleg; l'amor de Josep Anton Bonell, que cuida l'envelliment, l'embotellat del producte; junt amb Carles Esteve, prestigiós elaborador del Garraf fa que els vins i caves elaborats per aquest jove celler siguin reconeguts a casa nostra i a diferents parts del món. A Europa, Estats Units, Japó, Hong Kong i Singapur saben disfrutar de la qualitat dels vins i caves d'aquest celler. Han participat també en algunes edicions del Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi. El blanc Xarel·lo obtingué medalla de Plata a l'Internationaler Bio-weinpreis, que se celebra a Alemanya.

