

EL VI

Calcari 2014

D.O.: **Penedès**

Any: **2014**

Raïm: **Xarel·lo**

Graduació: **12°**

Preu aproximat: **7,95 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

Vi ecològic, monovarietal de xarel·lo, un dels raïms insígnia del Penedès, procedent de la finca Parés Baltà, ubicada a 254 metres d'alçada, i d'un sòl calcari, del qual pren el nom, i amb una gran personalitat. D'un color groc palla transparent, el seu aroma a fruites madures, platàn, pera, i amb una marcada acidesa, li dona elegància i equilibri, i també una bona estructura i amplitud en boca. La seva graduació moderada (12 °) fa que sigui un vi molt atractiu per compartir amb els amics a mitja tarda, o com a aperitiu, i ser consumit amb una temperatura ideal d'entre 10° i 12°, encara que el seu maridatge perfecte és amb tots tipus de peix fresc i marisc. Després d'una lleugera maceració pelicular, prèvia a la fermentació de solament quatre hores, es premsa i es fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a 16° durant tres setmanes. La seva criança es porta a terme durant quatre mesos, sobre lies i amb un *battonage* suau a diari; és així el que li atorga caràcter i aquesta fantàstica qualitat.

El celler elaborador: La Masia Parés Baltà, propietat de la família Cusiné, amb una llarga tradició vitivinícola que remunta els seus orígens a l'any 1790, té cinc finques de vinyes entre els 150 i 750 metres, amb un microclima particular. El celler, a Pacs del Penedès (Barcelona), està unit a la masia principal i es va anar construint a poc a poc durant molt temps. Fa uns anys es va fer una renovació a la sala de barriques, sempre respectant l'arquitectura principal i cuidant tots els detalls perquè el vi pugui realitzar òptimament el procés de criança. La seva cava, en forma de creu, va ser construïda a principis del segle XX a pic i pala, amb una profunditat de 10 metres sota terra i una temperatura constant natural de 14 i 15 graus, ideal per a la criança i envel·liment dels seus vins. ▶



www.paresbaltà.com i www.girovi.cat
Nota de tast redactada amb la col·laboració de la wine lover Isabel Zaro



Escola de Tastavins del Gironès

