

# El Claustre de l'Abat Miró negre 2021

---



Raventós Codorniu referma la seva aposta per la D.O. Penedès i amplia la família de Sant Sebastià dels Gorgs amb dos nous vins: El Claustre de l'Abat Miró negre i El Claustre de l'Abat Miró blanc. Són vins frescos, fàcils i aromàtics, creats de manera artesanal amb un objectiu clar: presentar uns vins elaborats a l'emparedat del Monestir de Sant Sebastià dels Gorgs, mostrant diferents característiques organolèptiques mitjançant raïms seleccionats de petites vinyes del Penedès on la qualitat del raïm i la finor són els protagonistes. Raïms amb les característiques pròpies del seu conreu al Penedès com el Xarel·lo, Macabeu, Garnatxa i Syrah, i alguna altra varietat com Cabernet Sauvignon i Pinot Noir, molt ben aclimatades a la comarca des de fa molts anys. Fruit del meticulós treball per fer vins honestos, francs i directes, com asseguren Xevi Carbonell i Anna Roset, responsables d'aquesta col·lecció de nous vins.

El vi El Claustre de l'Abat Miró negre 2021 està elaborat amb Pinot Noir, Ull de Llebre i Syrah. De color vermell viu amb reflexes violacis. Aroma intensa, afrutada, pròpia de la seva joventut. Destaquen les aromes de fruita vermella madura, amb notes florals i especiades. En boca és sedós, saborós i fresc, amb un llarg darreregust. Recomanat per a carns a la graella i guisats suaus. Es pot servir una mica fresc.

El Claustre de l'Abat Miró blanc 2021, elaborat amb Xarel·lo, Xarel·lo Vermell i Garnatxa Blanca, és d'aroma fresca i afrutada, elegant, atractiu i amb una acidesa que li proporciona un llarg darreregust. Recomanat per a marisc cru i peix de roca a la planxa. Preu aproximat de 18 euros i graduació de 12,5°.

El celler elaborador: Raventós Codorniu elabora aquests Vins de Llegat que reuneixen produccions petites de vinyes històriques, de baixos rendiments, veremes manuals i vinificacions separades en dipòsits petits, que prioritzen la qualitat excel·lent per sobre de tot, i que tenen especial cura de la tradició vitivinícola i del respecte a l'origen de la vinya.

Any: 2021

D.O.: Penedès

Raïm: Pinot Noir, Ull de Llebre i Syrah

Graduació: 13°

Preu aproximat: 18 €

Agustí Ensesa

Sommelier- analista vitivinícola.

