

SOLISTA Nº 9 BLANC 2019



Agustí Ensesa Bonet

Sommelier- analista vitivinícola

Instagram: @agustiensesavins

04 · 09 · 22 | 06:30

És un vi monovarietal elaborat amb Carinyena blanca, varietat escassa, minoritària i desconeguda a l'Empordà, que produeix vi d'unes característiques singulars. Fou descoberta a principis del segle XX com una mutació de raïms blancs i va ser anomenada «carignan blanc». Està present a Llenguadoc-Rosselló i a l'Empordà, on alguns productors de la zona l'estan recuperant amb molt bones perspectives.

El Solista nº 9 blanc del 2019 és un vi de color groc palla amb aroma elegant, neta, fresca i discreta. En boca és un vi suau, fàcil, atractiu amb una fina i moderada acidesa que el fa fresc i versàtil. Té un punt salí i enigmàtic molt adient per fer un tast experimental comparatiu amb altres vins blancs monovarietals. Un vi únic de conreu ecològic. Recomanat per maridar-lo amb marisc cru i peix de roca a la planxa. Es presenta en ampolla especial i etiqueta de disseny molt atractiva. Graduació de 12° i preu aproximat, 23 euros.

El celler elaborador és Mas Geli, situat a Pals, dins de la Denominació d'Origen Empordà. Es tracta d'un projecte familiar que neix de la il·lusió d'elaborar un vi propi que expressi tota l'essència d'un territori. Es troba ubicat als Masos de Pals, al redós dels massissos de les muntanyes de Begur i del Montgrí. Terrenys de sorra i pedra calcària, proximitat al mar i amb un microclima propi de la zona.

Cultiu ecològic, i verema manual. Està gestionat per l'Anna i en Lluís, amb la seva família. Una experiència a partir d'un entorn meravellós, que combina la frescor del mar amb la força de la tramuntana.

Any: 2019

D.O.: Empordà

Raïm: Carinyena blanca

Graduació: 12°

Preu aproximat: 23 €