

Terra de Vents negre 2017



Agustí Ensesa Bonet

Sommelier- analista vitivinícola

Instagram: @agustiensesavins

18 · 09 · 22 | 06:30

Elaborat a Capmany per Oliveda. És un cupatge de les varietats Cabernet Sauvignon i Carinyena amb uns mesos de criança en botes que li confereixen un excel·lent bouquet i finor. Color cirera picota procedent de les dues varietats utilitzades per la seva

elaboració. Aroma potent i elegant que recorda las fruites negres madures amb notes de torrats i pebre negre. En boca és intens però amb els tanins ben integrats que el fan vellutat, atractiu i saborós, una demostració més de la bona adaptació del Cabernet Sauvignon a l'Empordà com a varietat millorant. Presentat en ampolla borgonyesa i etiqueta molt divertida en línia amb la tendència actual i pròpia de la renovació generacional de la casa. És un bon vi empordanès recomanat per a carns i que casa molt bé amb els plats i platillos de la comarca.

El celler elaborador: Oliveda, s.a., situat al carrer de la Roca de Capmany, té la veterania de tres generacions dedicades en cos i ànima a la vinya i a l'elaboració de vins i caves de qualitat. El celler fou fundat a mitjans del segle passat per Josep Oliveda i la seva esposa, Joana Rigau. La segona generació formada per Anna Maria Oliveda i el seu espòs, Josep Freixa, també procedent del món del vi, va aportar els seus coneixements per engrandir l'empresa, i actualment la tercera generació, formada per Alfons Freixa Oliveda i Ingrid Teixidor, que gestionen l'empresa des de fa més de 30 anys, han modernitzat el celler, les etiquetes i han creat diverses marques que tenen molt bona acceptació al mercat. Vins correctes per a diari i vins moderns i atractius acompanyen el vi d'alta gamma. Vins de finca, procedents de Vilamaniscle, Rabós i Capmany, estan avui dia a l'altura dels millors vins de l'Empordà. El vi Terra de Vents negre acompanya el vi blanc Mar Endins, elaborat amb garnatxa blanca empordanesa i de molt bona relació qualitat-preu. Estan distribuïts exclusivament per Vins i Licors Grau de Palafrugell, que amb la seva distribució a gran escala i a la xarxa través de grauonline ha aconseguit un tàndem perfecte per situar aquests vins al mercat.

Any: 2017

D.O.: Empordà

Raïm: Cabernet Sauvignon i Carinyena

Graduació: 13,5°

Preu aproximat: 12€