

#### **MACROTAST DE VINS DE LA DO CATALUNYA A SANTS. 28-01-2010.**

Dentro de la campaña del 10º aniversario de la Denominación de Origen Catalunya hemos asistido al que han realizado, el miércoles 28 de enero, en las Cotxeres de Sants de Barcelona.

Hemos disfrutado de la cata de cinco vinos, dos blancos, un rosado y dos negros, en un ambiente de cordialidad.

#### **Vinya d'en Grec Blanc.**

Vinícola de Sarral SCCL tiene emplazadas sus instalaciones, que en varias etapas ha ido Ampliando Modernizando y, Alrededor de la bodega modernista construido el 1914, en una parcela de 12.000 m2 que Ocupa en la actualidad todo el recinto, donde Se encuentran las edificaciones DIVERSAS: las bodegas, las oficinas sitas en un antiguo molino de piensos modernista reformado, las cavas, almacenes, depósitos exteriores, la Agrotienda de venta al público abierta cada día, etc, unidas por dos plazas interiores que vertebran el conjunto.

Cuenta con más de 100 depósitos de diferentes volúmenes, con una cabida total de un superior de los 9.000.000 de litros. Las bodegas Están equipadas con la última tecnología para TRATAR los vinos con el máximo cuidado desde la recepción de la uva hasta la botella, con métodos de elaboración de vinos y cavas Basados en la enología moderna y con el máximo respeto por el Medio Ambiente.

2.000m2 de naves subterráneas donde reposan hasta 2 millones de botellas de cava en segunda fermentación y las salas de crianza en botellas y crianza en barriles de roble.

La moderna planta embotelladora cuenta con una isobarométrica rellenadora, tapaderas, etiquetadoras, Empaquetadoras, etc Siendo unos medios de producción en constante evolución para Facilitar en todo momento el control Necesario para Garantizar en los mercados más exigentes la máxima calidad de nuestros productos. Siguiendo una filosofía Orientada hacia al futuro, con "voluntad de progreso técnico pero sin olvidar nunca nuestra ya centenaria historia.

#### **Vinícola de Sarral i Secció de Crèdit, Covisal, SCCL (Portell)**

AV. de la Conca, 33-43424 Sarral, Tarragona, España  
Tel: (+34) 977 89 00 31 / Fax: (+34) 977 89 01 36

Vino joven elaborado con uva de Macabeo y Parellada.

El mosto se desfanga estáticamente Siguiendo una fermentación y una temperatura controlada.

Vino de color amarillo pálido con tonos verdosos.

Intensos aromas de fruta fresca y fondos florales, con un buen paso de boca que nos reafirma sus aromas.

Liga muy bien con platos ligeros, ideales para todo tipo de pescado y marisco.

Graduación alcohólica: 11,0% vol.

Uva: 75% Macabeo, 25% Parellada.

Temperatura de servicio: 8º C

P.V.P.: Restauración Venta exclusiva. aprox en

restaurantes de 5 a 10 €.

Macabeu : Variedad tradicional en Catalunya, planta vigorosa que fructifica con uvas gruesas y compactas, el grano es redondo y de piel fina. Es una cepa productiva que da vinos de una calidad extraordinaria de 10 a 12 grados, afrutados, frescos, equilibrados y de mucha fineza, que los convierten en idóneos para vinos blancos y cavas. Es la variedad blanca predominante en nuestros productos.

Parellada: Es la más fina de las variedades blancas, de grano característico entre dorado y rosa. Sus uvas son de granos gordos y esféricos. Se adaptación BIEN A Zonas Altas y frescas con suelos pobres. Origina vinos blancos de graduación moderada, de frágil aroma, afrutados y elegantes, que es la mezcla con el Macabeo propia personalidad dan nuestros vinos y cavas.

#### **Idoia Blanc Fermentat en Bota 2008 Vino blanco con crianza.**

La finca Ca N'Estruc Está situada en la ladera de la montaña de Montserrat, en el término municipal de Esparreguera (Barcelona) y está Arraigada al mundo del vino desde 1548.

Las 26 hectáreas de viñedo Se encuentran un 165 m de altitud sobre el nivel del mar, Y ESTE disfruta de un microclima específico ya que se encuentra resguardado de los vientos fríos del norte por la montaña de Montserrat.

En la bodega, Situada en el centro de la finca, Francisco Badía Martí, Elaborador y viticultor, vinifica Las diferentes variedades por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable una temperatura controlada. El envejecimiento se lleva A Cabo en barricas de roble francés.

El resultado son unos vinos con personalidad propia, modernos, fáciles y de beber y con una sorprendente Satisfacción Relación / precio.

P.V.P: 7, 95 €

Ensamblaje · 60% Xarel lo, 16% garnacha blanca, 12% macabeo y 12% chardonnay. El mosto se desfanga en tinas de acero inoxidable y fermentación en barricas de roble francés con levaduras seleccionadas. La fermentación Tuvo una duración de 18 Días a temperatura controlada de 15 ° C. La crianza Tuvo una duración de 6 meses en barricas de roble francés Allier de Dargaud & y Jaegle de Vicard de 300 l, nuevas tostado con la luz. De color amarillo con reflejos dorados, brillante y bastante glicérico. En nariz es bastante complejo e intenso, con aromas frescos de hinojo y limón, notas de fruta tropical y flores blancas. Los aromas primarios se funden con los propios del paso por barrica, cuentos como la vainilla y el pan tostado. La boca es cremosa, fresca y con buen equilibrio de las Naciones Unidas. El final de boca es largo y muy perfumado, con recuerdos de clavo y nuez moscada. Mejorara en los próximos 2 años.

#### **Flama d'Or Rosat. Tempranillo 2009.**

*Foto: José Aranda.*

Variedades: Tempranillo

Elaboración: Elaborado en inox.

Bodega: Castell d'Or

DO: DO Catalunya

Graduación: 11% vol.

Tipo: Rosado Joven

Precio: 3,50 €

Muy fresco y carnosos. La acidez del vino está presente y se deja notar, pero permanece bien integrada dentro del conjunto.

#### **Ramón Roqueta. Tempranillo 2008.**

Uva seleccionada. Maceración de 15 días y crianza de 3 meses en barrica de roble que confiere complejidad a las notas de frutos del bosque y regaliz típicas de la variedad.

P.V.P.: 3,5 €

#### **Nerola Torres 2005 .**

Es un vino contemporáneo, elaborado por la nueva generación de la familia Torres y fruto de un minucioso trabajo con las variedades Syrah y Monastrell (80% Syrah y 20% de Monastrell).

El viñedo Mas Nerola está situado en la Conca de Barberà.

Las 78 hectáreas de tierra que componen el viñedo, situado a 480 metros de altitud produce las variedades de:

- Cabernet Sauvignon
- Chardonnay
- Parellada
- Garnacha Tinta
- Syrah

Ofrece agradables notas frutales (frambuesa, cereza madura) sobre fondos tostados y especiados que recuerdan el café moka y la vainilla, adquiridos durante la crianza en barricas de roble francés. En el paladar es aterciopelado, con cuerpo firme y elegante.

P.V.P. : 13€

Publicado por [topcuina.blogspot.com](http://topcuina.blogspot.com) en **15:50**