

Sota els Àngels blanc

Any: 2016

D.O.: Empordà

Raïm: Picapoll i Chardonnay

Graduació: 13°

Preu aproximat: 25 €



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

De color groc palla intens i brillant. Aroma complexa i atractiva on destaquen notes de fruites madures i tocs de flors blanques, fonoll i cítrics. Destaca el seu pas per fusta de bona qualitat que no destorba les aromes pròpies del vi ni del paisatge bucòlic de la finca situada als peus del Santuari de la Mare de Déu dels Àngels. En boca és cremós, voluminós i persistent. Acidesa molt ben integrada, que el fa un excel·lent vi blanc de guarda. Està elaborat amb les varietats Picapoll i Chardonnay, que es complementen perfectament per resultar un vi singular i atractiu. Els raïms es veremen a la matinada per evitar la calor de les hores de sol. En el celler d'elaboració, situat a la mateixa finca, es trien els penjolls un per un, es desrapen i s'aprofita només el most flor amb una curta maceració pel·licular per conservar aromes. La fermentació s'acaba en botes de roure francès de torrat suau de 500 a 600 litres i reposa uns mesos segons el criteri dels elaboradors. És un autèntic vi d'autor, per la seva elaboració artesanal sota la vigilància dels propietaris del celler, Maria Polanco i Guy Jones. La seva consigna és «del *terroir* al cel». Les vinyes i el celler estan certificats com a eco-biodinàmics pel CCPAE. Vi molt adequat per harmonitzar amb plats de peix al forn, suquets i sarsueles de peix de roca.

El celler elaborador: Sota els Àngels està situat al Baix Empordà, entre Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura, a pocs kilòmetres de La Bisbal, en una zona paradisiàca. Fou fundat pels seus propietaris, que el gestionen personalment, l'any 2002. Hi han trobat el lloc que buscaban per dedicar la seva vida al treball d'una manera natural i ser feliços. ▶



V