



### Rupestris 2009

Les varietats blanques tradicionals, xarel·lo (50%), xarel·lo vermell (20%), malvasia de Sitges (15%) i macabeu (15%), que componen el cupatge de Rupestris, estan conreades en costers calcaris de la finca Can Comas, en un sòl antic i poc profund que fa que el cep pateixi per aconseguir l'aigua i els minerals.

Amb aquesta carta de presentació, el celler Pardas ens fa dues pinzellades del que trobarem dins la copa: territori i fruita.

Aquest vi de la DO Penedès entra per la vista amb el seu groc daurat amb matisos palla i aspecte net i brillant.

Al nas, té una aroma neta, on la fruita lleugerament carnosa hi és molt present (albercoc), juntament amb la fruita blanca (poma, pera), i les notes mínimament cremoses i una mica fumades del seu petit pas per bocois de castanyer.

Però és a la boca on s'aprecia més el seu equilibri i la bona feina amb el cupatge al celler. Rodó al seu atac, té un pas suau, on es fusionen l'alcohol, la fruita d'os i la acidesa varietal, deixant un final de boca marcat pels records cítrics, carnosos, cremosos...

Un vi autèntic i pur, del que no t'adones com és de bo fins que no t'has acabat l'ampolla.

★★★★★

• 8,50 €

David Martínez



### Sota els Àngels Blanc 2008

No paren d'aparèixer destacades novetats dintre la DO Empordà, una de les darreres agafa el nom de Sota els Àngels. A diferència de grans cellers de la zona aquest es troba situat a la comarca del Baix Empordà, en un entorn idíl·lic rodejat de bosc mediterrani digne de postal.

En concret són 8 hectàrees de vinya de cultiu ecològic i vigilades des del cel pels àngels, on hi trobem les dues varietats blanques amb què està elaborat aquest vi, la *viognier* i la picapoll.

A la vista presenta un color groc intens amb reflexos daurats. Aromes intenses, amb una excel·lent expressió de la fruita carnosa madura i de fumats molt ben integrats, gràcies al seu envelliment durant vuit mesos. En agitar la copa ens apareixen les notes florals i d'espècies mediterrànies, així com records minerals.

En boca es mostra ampli i greixós, aportant una gran sensació de cremositat en el seu conjunt. Pas per boca amb lentitud i lliscant en el paladar, amb un gran equilibri entre mares, fruita i fusta. Postgust de gran longitud i persistència. Ideal per prendre'l amb peixos rics en matèria grassa així com arrossos o carns blanques amb salses cremoses. Sublim amb suquets de peix.

★★★★★

• 24,00 €

Rafel Sabadí



### Brunus Rosé 2010

Brunus és un dels vins rosats més buscats, per aquest motiu no és estrany que cada any s'esgoti al mes de setembre. A partir de garnatxa negra, plantada sobre sòls d'argila blanca, al Portal del Montsant, a Marçà, han optat per donar-li a la nova collita un toc més "provençal" o "gastronòmic", fugint dels colors extrems i de la fruita súper llaminera.

Amb un color maduixa de capa mitjana baixa amb matisos de joventut, es presenta net, cristal·lí i brillant d'aspecte. L'aroma és molt varietal i expressiva. Els records de fruita vermella fresca lleugerament àcida (maduixa, cireres, gerd) fan de Brunus un rosat profund, net i floral, gens embafador. A la boca ensenya un atac calent, seguit d'un pas ampli, net i glicèrid, on l'acidesa de la fruita i l'alcohol es fusionen amb subtils records minerals. Un final sec, llarg i lleugerament amargant fa d'aquest 2010 un rosat que aguantarà bé el pas del temps dins l'ampolla, a la vegada que un excel·lent company gastronòmic dels plats més complexos. Ideal com a copa en menús degustació.

★★★★★

• 10,40 €

David Martínez



### Torre del Veguer Cabernet Sauvignon 2007

La Torre del Veguer era el lloc on els monjos vivien i elaboraven els vins al segle XV. Aquest està elaborat amb la varietat internacional cabernet sauvignon procedent de terrenys francs i calcaris, típics del Penedès. Concretament prové de les vinyes Can Parés i Mas de les Catalunyes i envellit en bóta de roure americà. Té un color robí poc intens.

En nas té un perfil tímid i les aromes que destaquen són el pebrot verd i les notes herbàcies típiques de la varietat en clima càlid. Quan airegem el vi, fan presència les notes fines com xocolates, espècies i fruits secs.

En boca és d'entrada fàcil, lleuger, sedós i glicèric, de cos mitjà i llisca amb facilitat. Cal destacar la frescor final.

Té molt bona persistència amb records de criaça tals com la fusta i espècies. És un bon cabernet sauvignon de clima mediterrani caracteritzat per una bona frescor i persistència.

Es recomana maridar-lo amb carns vermelles, com unes costelles de xai a la brasa o bé un filet de vaca amb girgoles.

★★★★★

• 10,50 €

Xavier Ramos