General | Redacció | Actualitzat el 07/02/2020 a les 11:22

?El Mas Edetària Selecció reconegut com el primer Vi de Finca de la DO Terra Alta

?El Mas Edetària Selecció reconegut com a Vi de Finca pel departament d'Agricultura, a proposta de l'INCAVI | És el primer Vi de Finca de la DO Terra Alta



Per ser qualificat com a Vi de Finca s'han de complir uns requisits mínims molt exigents; uns protocols més exigents per part de la DO -rendiments un 15% inferiors als rendiments promig de la DO-, raïms procedents de la mateixa finca, un mínim de 10 anys d'elaboració del vi i un reconeixement i prestigi del vi tant nacional com internacional.

Requisits que ha assolit el **Mas Edetària Selecció del celler Edetària -DO Terra Alta- que l'han convertit amb el dotzè Vi de Finca de Catalunya.** El màxim reconeixement que es pot atorgar a un vi a Catalunya el concedeix el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a proposta de l'INCAVI.

La finca, El Mas d'Edetària, està situada a Gandesa, i és la finca on està ubicat el celler. Les parcel·les de vinya qualificades són d'una extensió d'1,18ha i de les varietats Garnatxa Peluda, Garnatxa Fina i Carinyena. Són les vinyes que envolten el celler, vinyes velles que representen la màxima expressió del terrer i la mediterraneïtat dels vins d'Edetària.



"És un honor rebre aquest reconeixement a l'autenticitat i la singularitat de la nostra feina, una feina basada en l'elaboració de vins amb varietats autòctones de vinyes velles en un terrer únic de marcada personalitat", afirma Joan Àngel Lliberia, responsable d'Edetària.

Sobre el vi

El Mas d'Edetària Selecció s'elabora amb Garnatxa Peluda, Garnatxa Fina i Carinyena. Amb una gran i complexa expressió aromàtica, aquest vi transmet el ventall de varietats i la singularitat del sòl de tapàs i tapàs blanc on creixen les seves vinyes. Té una criança de dotze mesos en bóta de roure francès de 500 litres que li permet acaba de matisar harmònicament tot el conjunt. Amb un intens intens color vermell, els seus primers aromes són balsàmics i mentolats. Amb un moviment de la copa apareixen fruites vermelles madures, així com notes a espècies, cacau i fulla de tabac. En boca és potent, sedós, amb tanins rodons i molt integrants. Destaca per la seva complexitat i elegància gràcies a una bona acidesa.

[despiece]
12 vins de finca en 5 denominacions d'origen catalanes.

Els 12 vins són: Clos Mogador, del celler amb el mateix nom, Mas de la Rosa de Vall Llach; Teixar de Vinyes Domènech; Arnau Oller d'Heretat Oller del Mas; Vinya Gigi, Vinya Le Havre, Vinya Palau i Vinya La Scala de Jean Leon; Coma Blanca i Clos Fontà de Mas d'en Gil i Finca 3,9 d'Abadal.
[/despiece]