Societat | Sergi Cortés/Cupatges | Actualitzat el 25/11/2015 a les 13:56

SORTEIG Els quatre vins de la setmana

El guanyador els haurà de passar a recollir per la redacció de Naciódigital a Barcelona

Cupatges tasta esta setmana tres vins i un cava: Més que Paraules, Miquel Pons, Serras del Priorat de Clos Figueres i Dahlia del Celler 1+1=3. Els lectors que els vulguen tastar poden omplir este formulari i participar en el sorteig.

S'està carregant...

Més que Paraules Negre 2013

Des del Pla de Bages, el jove celler Mes Que Paraules ens presenta el seu vi negre, un cupatge de cabernet sauvignon, merlot, syrah i merlot provinents de les seves vinyes de la finca Jaumandreu. Un vi al que se li dona una criança d'entre 10 i 12 mesos en bótes de roure francès de primer i segona any.

El Més Que Paraules negre ens ofereix un color vermell cirera, amb un rivet granatós. Capa mitjana-alta. Forma una llàgrima densa, de caiguda lenta que tinta la copa.
En nas hi trobem aromes de fruites del bosc madures (gerds, mores, nabius), notes florals (violetes), espècies (canyella, vainilla, regalèssia), tocs vegetals (espàrrec, pebrot) i notes de criança (tabac, cacau, cafè).

En boca té una entrada amplia, mostrant-se intens i saborós. En el seu pas de boca deixa una bona acidesa i uns tanins ben marcats i lleugerament secants. Retrobem les aromes afruitades i les espècies dolces amb un final llarg i ple de notes torrefactes.

Miquel Pons Brut Nature Gran Reserva 2009

Caves Miquel Pons ha renovat la imatge del seu producte estrella, el cava Gran Reserva. Amb 90 punts a la Guia Peñín i diversos reconeixements és una de les referències més importants del celler. Un brut nature de tall clàssic, de cupatge tradicional amb 45% macabeu, 45% xarel·lo i 10% de parellada. Amb una criança mínima de 40 mesos i sense cap mena de licor d'expedició afegit en el seu desgorjament.

Color groc or nou amb reflexos verdosos, bombolla fina i abundant. Net i brillant.
Nas intens i ple d'aromes de fruites blanques madures (pera, poma, meló), notes de flors blanques i cítriques (aranja, llimona). Subtils anisats. En evolució apareixen aromes de llevats, mel, pa torrat i fruits secs.

En boca és fresc, ampli i elegant. Un carbònic present però ben integrat, una bona acidesa i un tacte cremós el converteixen en un cava molt gastronòmic. Bon equilibri entre les aromes afruitades madures i les notes de criança, que ens deixa records de codonyat i poma al forn. Postgust notable amb un final sec.

Serras del Priorat 2013

El Serras del Priorat és el vi iniciàtic al Celler Clos Figueras de Gratallops (DOQ Priorat). Elaborat amb un cupatge format majoritàriament per garnatxa negra, un 55%, i també hi ha un 20% de carinyena, un 15% de syrah i un 10% de cabernet sauvignon. L'edat de les vinyes és d'uns 10

anys. Un cop vinificat se li dóna una criança de set mesos en bótes de roure francès de 300 a 500l. de segon any.

És un vi que presenta un color cirera picota amb el ribet violaci blavós. Net i brillant. Llàgrima fina i densa.

Nas afruitat, amb aromes de fruites del bosc en saó, notes florals de violetes, lleugers especiats i records de sotabosc. Completa el conjunt subtils aromes de cafè i cacau.
En boca és un vi saborós. Una acidesa en el seu punt just li dona frescor i una certa calidesa li confereix amplitud. Carnós i equilibrat amb un tanins rodons i ben polits. Fruita madura, sensacions florals i notes d'herbes remeieres. Final llarg amb records de *toffee*.

1+1=3 Dahlia 2014

El Dahlia és un dels dos vins especials elaborat pel celler penedesenc 1+1=3 de Guardiola de Font-Rubí. Elaborat amb un singular cupatge format per un 75% de viognier procedent de la seva finca de Can Romeu i un 25% de xarel·lo procedent de la seva finca de Can Llerda.

De color groc suau. Brillant i transparent. Bona intensitat aromàtica, en un conjunt on es barregen les aromes de fruites grogues com el préssec de vinya i l'albercoc madur amb fruites tropicals com el mango y notes florals com lligabosc i magnòlies.

En boca és un vi molt fresc i llaminer. Presenta una acidesa viva que acompanya en tot moment les notes afruitades i florals en un pas de boca ampli, untuós i ben equilibrat. Bona persistència.

Normes del sorteig

- Per participar al sorteig cal identificar-se amb nom, cognoms, telèfon de contacte, correu electrònic i indicar la població de residència.
- El termini per participar al sorteig es tancarà dijous, 26 de novembre, a les 23:00 hores.
- A l'endemà **NacióDigital** farà el sorteig i contactarà per telèfon amb el guanyador, a qui es demanarà el seu DNI. Si no respon a la trucada, automàticament es passarà al següent de la llista.
- Només es pot participar al sorteig una vegada.
- El lot de vins s'haurà de recollir físicament a la redacció de **NacióDigital** (passeig de Gràcia, 26, 4t), de 10 del matí a dos del migdia.
- Per qualsevol dubte, es pot contactar amb la redacció mitjançant el correu sortejos@naciodigital.cat.
- Mitjançant la participació al sorteig, el lector s'inscriurà també al butlletí diari de **NacióDigital**. En compliment de la llei vigent, podrà desapuntar-se'n sempre que ho desitge.