

---

## Masia Carreras Blanc 2008

- Tipo:** Vino blanco con crianza
- Productor:** **Celler Martí Fabra**
- Denominación de origen:** Empordà-Costa Brava (España)
- Uvas:** Cariñena Blanca, Cariñena Roja, Garnacha Blanca, Garnacha Gris y Picapoll
- Botella:** 75 cl.
- Valoración:** Masia Carreras es la alta expresión del Celler Martí Fabra Carreras. Bajo esta etiqueta se elaboran dos tipos de vinos: Masia Carreras Blanco y Masia Carreras Tinto. El Sr. Martí, y su joven hijo Joan, aman, respetan e interpretan el paisaje en forma de arte en sus vinos. Si cierran los ojos y prueban sus obras de arte observarán que sus vinos saben y huelen a una mezcla entre el Ródano y el Languedoc-Rousillon. La piedra caliente, la sequedad de la tramontana y el calor del sol naciente en el cabo de Creus hacen que sus vinos gocen de generosidad.
- Abriendo camino en materia de vinos tintos del Empordà seleccionamos uno de los más celebres vinos blancos que se elaboran en esta zona. Masia Carreras Blanc 2007, dios entre los dioses porque, aun siendo humilde, tiene algo más que la simple fruta viva y fresca. Las primeras impresiones que tuve al degustarlo fue un recuerdo a las mágicas garnachas elaboradas en Colliure; un vino fresco, tremendamente largo y con un fondo ahumado-mineral. El color es pura evolución de oros y aceite de oliva. A medida que pasan los minutos, se detectan aromas de piel de manzana Granny Smith, miel y romero. Impactante frescor en boca que concluye con un final especiado (picante), donde la textura eleva nuestros sentidos a la fruta en escarcha. Las sensaciones finales tras el trago son de cebada (cervecea) y de extrema calidez. Definitivamente, mi memoria viaja a ciertos vinos del Ródano, donde el calor y la austeridad se ven finalmente reflejados en la copa.
- Masia Carreras, *mon Dieu, d'où c'est que tu viens?*
- NOTA: Recomendamos vigilar la temperatura de consumo siendo la óptima 11° C.
- Maridajes:** Crema de verduras, suquet de rape y almejas, steak tartare de atún, queso de vaca La Selva, Reblochon.
- Envejecimiento:** Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés.
- Graduación:** 14,5%
- Temperatura de servicio óptima:** 11°C



El área de producción de la denominación de origen está distribuida en dos subzonas: 35 municipios al norte del Alto Ampurdán y 13 municipios al este del Bajo Ampurdán. Las viñas están en terrenos calcáreos que van desde el nivel del mar hasta los 200 m de altitud. El clima es mediterráneo, cálido y húmedo, refrescado por la tramontana.

---

## Nun Vinya dels Taus 2008

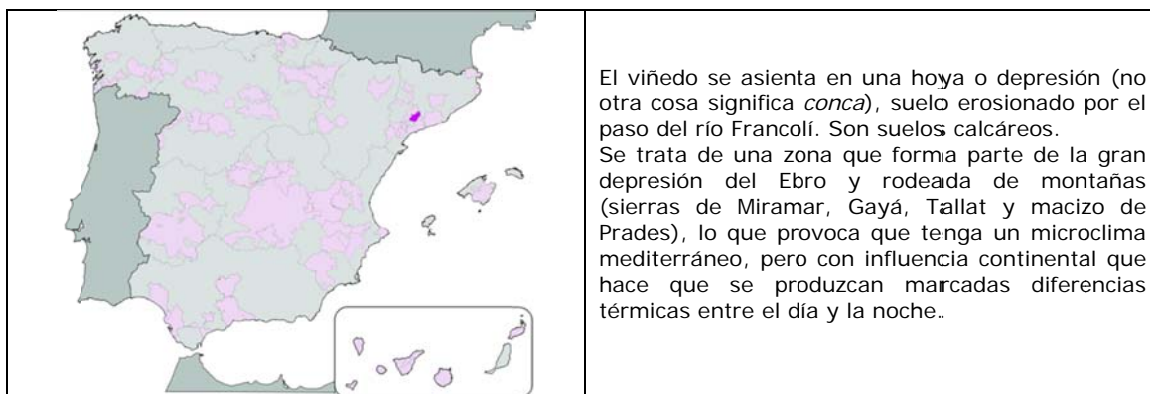
|   |   |
|---|---|
| <b>Tipo:</b>                                      | Vino blanco con crianza   |
| <b>Productor:</b>                                 | <b><u>Cal Raspallet Viticultors</u></b>   |
| <b>Denominación de origen:</b>                    | <u>Penedés</u> (España)   |
| <b>Uvas:</b>                                      | <u>Xarel·lo</u>   |
| <b>Botella:</b>                                   | 75 cl.  |
| <b>Valoración:</b>                                | Según los egipcios, Nun era un ente desconocido al que atribuían todo origen, tanto el caos como la opulencia, el día o la noche. Así nace Nun en Cal Raspallet, con la voluntad de recuperar unos viejos viñedos familiares con cepas de más de 65 años de edad de la pequeña finca La Vinya dels Taus, de tan sólo 0,9 ha.<br><br>Con este proyecto, Enric Soler persigue la ilusión de conseguir un vino que desvele la particularidad de un varietal tan característico del Penedés como es la uva xarel·lo en su máxima expresión, y para ello cuenta con la inestimable colaboración de la enóloga y viticultora Ester Nin (responsable de viticultura de Clos Erasmus). Todo el trabajo se realiza según los parámetros de la agricultura biodinámica. |
| <b>Envejecimiento:</b>                            | Envejecido durante 8 meses en barricas nuevas (60%) y de segundo vino (40%) de roble francés de Borgoña.  |
| <b>Graduación:</b>                                | 13,0%   |
| <b>Temperatura de servicio óptima:</b>            | Entre 10°C y 12°C   |
| <b>Recomendaciones de consumo y conservación:</b> | Para consumir ahora o conservar <b>hasta 2015</b>   |



---

## Els Bassots 2007

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Tipo:</b>                   | Vino blanco con crianza                                  |
| <b>Productor:</b>              | <b><u>Bodega Escoda Sanahuja</u></b>                     |
| <b>Denominación de origen:</b> | <u>Conca de Barberà</u> (España) Tarragona               |
| <b>Uvas:</b>                   | <u>Chenin Blanc</u>                                      |
| <b>Botella:</b>                | 75 cl.   |
| <b>Valoración:</b>             | Vino natural proveniente de una agricultura biodinámica. |
| <b>Envejecimiento:</b>         | Envejecido durante 4 meses en barricas de roble francés. |
| <b>Graduación:</b>             | 12,5%  |



---

## Cérvoles Blanc 2008

- Tipo:** Vino blanco con crianza
- Productor:** **Cérvoles Celler**
- Denominación de origen:** Costers del Segre (España)
- Uvas:** Macabeo y Chardonnay
- Botella:** 75 cl.
- Valoración:** Uno de los blancos de referencia de Costers del Segre, voluminoso, intenso, fresco... Un coupage de macabeo y chardonnay, al 50%, fermentado y criado en roble.

La uva procede de viñedos viejos plantados, en el caso del macabeo, en el año 1958, una parte, y entre los años 60 y 70 el resto, y en la década de 1990 la chardonnay, en suelo de textura franco-arcillosa con algún substrato gravoso.

Cérvoles Blanc realiza la fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble francés y la crianza, con sus lías, en barricas de roble francés de grano fino durante 7 meses, con un bâtonnage periódico en los primeros meses que le aporta untuosidad y volumen.

- Nota de cata:**
- Vista**  
Color amarillo pálido con reflejos verdes. De gran transparencia.
  - Nariz**  
Intenso, fresco, con destellos florales (jazmín) y anisados. Al airearse, permite descubrir sus típicos aromas cítricos (limón raspado, pomelo) y ligeras notas torrefactas.
  - Boca**  
Voluminoso y armónico, con sabor a caramelo de miel con limón, piña fresca ácida y ciertas notas de canela en rama y vainilla. Una excelente acidez le aporta frescor y viveza. Largo y persistente.
- Envejecimiento:** Criado durante 7 meses en barricas de roble francés Allier con sus lías.
- Graduación:** 14,0%



Es una denominación de origen española situada en la provincia de Lérida, abarcando seis subzonas: Raimat, Segrià, Pallars Jussà, Artesa, Valls del Riu Corb y Les Garrigues.

Cada una de estas regiones tiene condiciones geográficas y climáticas diversas, alternando zonas de montaña con otras de llanura. En general, goza de clima continental, con contrastes térmicos, alta insolación y pluviosidad escasa.

---

## Gorvia Blanco 2006

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Tipo:</b>                   | Vino blanco con crianza   |
| <b>Productor:</b>              | <b><u>Quinta da Muradella</u></b>   |
| <b>Denominación de origen:</b> | <u>Monterrei</u> (España)   |
| <b>Uvas:</b>                   | <u>Doña Blanca</u>  |
| <b>Botella:</b>                | 75 cl.  |
| <b>Valoración:</b>             | Uno más en la lista de grandes vinos fruto del tándem Jose Luis Mateo y Raúl Pérez. |
| <b>Envejecimiento:</b>         | Envejecido durante 8 meses en barricas de roble francés de 3 años.                  |



**Doña Blanca**: es una cepa de uva blanca (*Vitis vinifera*) de España. Otros nombres con los que es conocida esta variedad son: ***Moza Fresca, Valenciana, Malvasía del Bierzo, Cigüente, Blanco del País, Blanca Extra y Doña Branca***. Hay quien la considera una variedad de merseguera adaptada a Galicia.