

VOLUM II: VINS TRANQUILS



Novetats del 2017. Volum II, vins tranquils

- ▶ Separat en dos volums, el Ramon Francàs presenta el més nou d'aquest 2017
- ▶ En aquesta segona radiografia el mercat de vins tranquils pel que fa a les novetats més importants.

Terra Remota (DO Empordà), que està celebrant el seu desè aniversari al mercat, acaba de treure els vins negres **Camino 2015** (43% syrah, 30% garnatxa, 27% cabernet sauvignon) i el concentrat, fruitós i hedonista **Clos Adrien 2014** (90% syrah i 10% garnatxa). Des d'aquest celler es diu que representen dos estils diferents fruit dels raïms de la mateixa finca, propietat de Marc i Emma Bournazeau. Tenen en comú aquests vins hedonistes l'expressió de la fruita per damunt de la criaça. El seu PVP aproximat és de 16,40 euros (Camino) i 48,50 euros (Clos Adrien).

Des de la DO Conca de Barberà arriba el **Trepat 2016**, del celler **Cara Nord**. És fruit de vinyes velles plantades en alçada fa entre 20 i 29 anys. És de color cirera picota amb tonalitats violàcies i d'aroma intensa a fruita vermella. És prim, especiat, floral i elegant. El seu PVP és de 13 euros.

El celler **Bouquet d'Alella** ha ampliat el seu segell Edicions Limitades amb un nou vi 100% monastrell emparat per la DO Alella que s'afegeix al Pansa Rosada que van treure al mercat a principis d'aquest any. Del **Bouquet d'Alella Edicions Limitades Monastrell 2016** només s'ha elaborat una producció de 2.400 ampolles. És fruit de l'agricultura ecològica. La criaça d'aquest varietal vi s'ha fet durant sis mesos en bótes de roure francès i centreeuropeu (la integració de la fusta és perfecta). És fruitós (magranes) i floral (violetes). És un vi lleuger i refrescant, amb poc volum però bona acidesa. Només té 11,5º (han llegit bé). El seu PVP se situa en 15,5 euros.

Castell del Remei 1780 de l'anyada 2014 és la gran aposta per aquest Nadal d'aquest celler de la DO Costers del Segre que s'anuncia com el primer elaborador de vins fins de criaça de Catalunya i la cinquena marca registrada més antiga d'Espanya. És un vi negre Gran Reserva elaborat combinant les varietats autòctones i les bordeleses. El defineixen com el seu vi "més il·lustre". És rodó, clàssic, potent i amb notes pròpies de la llarga criaça. Segurament no és un vi de moda però també segurament és un vi que no passarà mai de moda. Millorarà amb més criaça a l'ampolla, la qual cosa el domarà més. El seu PVP és de 22,95 euros.

La Vinícola de Nulles (Adernats) ha tret al mercat la línia de vins joves (blanc, rosat i negre) agrupada sota la marca **Tempus Fugit**. Són vins cooperatius fàcils, juvenívols i fruitosos emparats per la DO Tarragona que valen molt més del que costen. El blanc és fruitós (poma), floral i té una bona acidesa (elaborat amb macabeu, xarel·lo i parellada), el rosat té color i és llaminer i fruitós (elaborat amb ull de llebre i merlot) i el negre és refrescant, fruitós (fruita vermella i negra) i molt bevable (elaborat amb merlot i ull de llebre). El PVP de tots tres vins és de 3,75 euros (han llegit bé el preu).