

CUPATGES.CAT

VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA

Naciódigital

Dijous 5 de maig de 2022

ACCEDIU REGISTRAT

PORTADA ACTUALITAT VINS CELLERS OPINIÓ ENTREVISTES REPORTATGES GASTRONOMIA

NOVETATS



Nous vins, tot i el confinament

► Selecció de 20 novetats vinícoles catalanes que surten al mercat en plena crisi sanitària

🏷️ 10 rosats que enamoren, per menys de 20 euros

Autor: Ramon Francàs | 02/05/2020 a les 07:48h

Ni en ple estat d'alarma i confinament el vi català s'atura. El sector no para de demostrar la seva vitalitat. Aquests dies s'han anat succeint els anuncis de nous vins que arriben al mercat mentre l'activitat als cellers i a les vinyes tampoc s'ha aturat. Cupatges ha volgut fer una selecció de 20 d'aquestes novetats, totes elles excepte un parell situades per sota la barrera dels 20 euros (els preus han estat facilitats pels mateixos cellers).

CUPATGES.CAT

VINS I GASTRONOMIA A LA XARXA

Naciódigital



DAHLIA 2019

U MÉS U

DO Penedès

PVP: 11,50 €

Nova imatge i “més essència que mai” estrena aquest vi elaborat amb la varietat garnatxa negra vinificada en blanc. Des del celler conviden a “sentir el gust de la bellesa”. Des de U més U s’afirma que amb la nova imatge busquen “elevant el producte tal i com creiem que es mereix, i també aportar-li un toc de misticisme. Així doncs, hem incorporat aquesta taca encapsulada en una circumferència imperfecte que representa aquella Dahlia, aquella flor que imaginem, que anhelem, però que se’ns representa difusa en la nostra ment, tal i com la subtileza i la bellesa que embolcalla aquest vi tan especial per a nosaltres”. La taca de dins la circumferència serà diferent cada anyada, amb colors i textura diferent, de la mateixa manera que el vi tindrà matisos diferents any rere any. Després d’anys i anys de frustracions intentant elaborar un vi negre amb cert nivell d’una vinya de garnatxa, sense obtenir els resultats desitjats, es va optar per elaborar un vi gris. És a dir, es va decidir fer un premsat molt suau i eliminar la maceració amb les pells, evitant-ne al màxim el contacte amb el most, “per així obtenir les notes florals i de fruita tan delicades de la garnatxa i prescindir d’aquelles notes menys agradables que ens aportaven les pells (possibles amargors, notes més vegetals, etc...)”. S’afegeix que “el resultat va ser molt satisfactori i avui podem dir que vam ser un dels primers cellers del Penedès en elaborar un vi gris. El gran repte però és poder mantenir tots aquest aromes agradables sense la maceració, per a aconseguir aquesta complexitat i que sigui equilibrat tot i prescindir de la maceració”. No s’hi practica maceració pel·licular. Es fa un premsat molt suau per obtenir most flor. La fermentació es fa en dipòsits d’acer inoxidable, a una temperatura mitjana de 17° C. Amb 12,5% vol. d’alcohol, aquest delicat vi rosat molt pàl·lid presenta una bona intensitat aromàtica. És fruitós (nectarina) i floral (rosa). És llarg, melós, gustós, delicat i fragant. És ecològic i apte per a vegans. Es pot trobar a la botiga virtual de Decántalo.

Va ser a l’any 2000 quan es va crear l’equip U més U amb l’objectiu d’unir visions i esforços, i “amb el propòsit d’elaborar una variada selecció de caves i vins ecològics que reflectissin el caràcter únic de les vinyes de l’Alt Penedès des del respecte a la tradició, però al mateix temps desenvolupant una filosofia moderna i innovadora”. El celler està ubicat a Font-rubí, a l’Alt Penedès.

- Accedeix a [l'article complet](#) a la seva pàgina web