



**amb tota
l'expressió
varietal**

El cava Laurus d'U mes U es defineix dins de la col·lecció Rara Avis del celler, en què el terreny té una gran importància i es busca la màxima expressió varietal. Un cava de criaça llarga, ideal per maridar amb plats de marisc, tonyina i salmó, a més de carn blanca, patés i formatges.

**LAURUS**

Brut Nature Reserva.
Pinot negre i xarel·lo.
U mes U. DO Cava.
Preu: 17 €.



NEIX FLAMA EL DOLÇ DE FOC

DAVID SEIJAS I LA FAMÍLIA ROQUETA HAN REINTERPRETAT EL VI BULLIT TRADICIONAL.

De les bullidores de vi del segle XVII de la Masia Roqueta (Avinyó, Bages) i d'una recepta de vi bullit de la tieta Mercè Torrentó (mitjan segle XIX, amb un most base de macabeu, picapoll i malvasia manresana), sorgeix el projecte de col·laboració entre el sommelier David Seijas (Gallina de Piel) i la família Roqueta

(Abadal) per reinterpretar i crear un vi bullit diferent.

Després de diversos assaigs-errers, neix el Dolç de Foc Flama, un nou concepte de vi, modern, gastronòmic i ple de matisos, que ha bullit dins una cabana de pedra seca i ha envellit en barrica de fusta de castanyer amb solera de vins rancis.

MÉS INFO +++

Dolç de Foc Flama. David Seijas i Família Roqueta. Preu: 75 €/375 ml (258 ampolles). www.gallinadepielwines.com / www.abadal.net.

**PARAULA DE
CAÇASABORS**

Joan Villar-i-Martí
/// expert en cervesa

Random Airdrop

L'aparició de Freddo Fox ha estat una de les grans alegries de l'any. Amb uns dissenys característics, inspirats en l'art urbà, aquesta cervesera prolífica s'ha centrat, fins ara, en cerveses àcides i IPA de tall modern, com aquesta, que, ben tèrbola, aporta una àmplia riquesa d'aromes cítriques i tropicals al nas, amb un punt floral i de te verd, i una base de pa i de galetes de civada, que equilibren un conjunt de cos dens i sedós. Una mostra de la tendència de l'ús intensiu del llúpol.

**INFO +++**

Freddo Fox. Llull, 62.
Barcelona. hola@freddofox.com. Preu: 4 € (33 cl).

un vi de finca de tanins suaus i aromes intenses

Acabat de sortir al mercat, el Jean Leon Vinya La Scala és un cabernet sauvignon gran reserva de la collita 2015. De color vermell cirera picota, en nas és molt intens i en boca és untuós amb un final llarg i sec. Per acompanyar carn vermella amb salsa.

**VINYA
LA SCALA**

Jean Leon 2015.
Vi de finca ecològic.
Preu: 40,25 €.