

Ivori Blanc 2020

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color groc pàl·lid amb reflexos daurats. Net i brillant.

NAS

En nas és franc i varietal. Intens des del primer moment, hi dominen les aromes de fruites blanques, acompanyades d'aromes de record cítric i de notes anisades.

BOCA

Bona entrada en boca, certament voluminosa, amb una acidesa viva i ben equilibrada que li proporciona frescor. Pas de boca sedós marcat per les aromes afruitades sempre acompanyades de les notes anisades i unes subtils notes fumades. Final llarg amb un punt lleugerament amargós que el fa molt llaminer.

ELABORACIÓ

Vi elaborat amb raïms de vinyes pròpies ecològiques que es treballa amb la mínima intervenció. Fermentació amb dipòsits d'acer inoxidable i, posteriorment, a una quarta part del vi s'hi ha fet una criança en botes de roure francès de 500 litres i la resta ha reposat set mesos en els dipòsits d'acer inoxidable amb les seves mares.

PVP
10 €

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2020

Varietats: 100% pansa blanca

Criança: 12 mesos en botes de roure i 12 mesos en ampolla

Grau alcohòlic: 12,5% vol

Ampolles elaborades: 10.000 ampolles

DO Alella



CELLER ALELLA VINÍCOLA

Des que els germans Samuel i Xavier Garcia es van posar al capdavant d'aquest històric celler, creat el 1906, des del respecte per la tradició han fet una gran tasca de transformació, apostant per les varietats típiques de la zona, creant nous vins d'estil modern i innovador, i també recuperant vinificacions històriques a les quals han sabut donar una visió moderna.



L'enòleg ens en parla: Xavier Garcia

"L'Ivori Blanc és el successor del Marfil Sec, que es va elaborar fins a la collita 2019. La nostra voluntat és elaborar un vi que expressi totes les característiques i la tipicitat de la pansa blanca conreada en sòls de sauló: la pansa blanca per excel·lència. Per això l'elaborem amb un criteri de mínima manipulació, buscant que el terrer i la varietat s'expressin tal com són."



MÉS VINS DE PANSA BLANCA



AA Tallarol
Celler de les Aus
DO Alella
Varietats: pansa
blanca
PVP: 13,50 €



Pansa Blanca
Raventós d'Alella
DO Alella
Varietats: pansa
blanca
PVP: 9 €



So de Masia
Can Roda
Pansa Blanca
Can Roda
DO Alella
Varietats: pansa
blanca
PVP: 7,65 €



Xarel·lo-Pansa
Blanca
Roura
DO Alella
Varietats: pansa
blanca
PVP: 6 €

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Bacallà amb samfaina

Plat elaborat per Andrea Ciuccio, cuiner del restaurant Mas Padellàs (Teià)



El bacallà amb samfaina és un plat de la cuina tradicional catalana en què el protagonista principal, un bon bacallà al punt de sal, va acompanyat per un guisat de verdures, normalment pebrot, albergínia, ceba, carbassó i tomàquet, formant tot plegat un conjunt deliciós, però complex, de gustos i textures. El bacallà és un peix de textura ferma, que es desfà en làmines amb un punt de sal viu. En aquest plat s'hi afegeix el conjunt gustatiu de la samfaina, marcat per una lleugera acidesa i els gust de la verdura guisada. L'acidesa i la untuositat de l'Ivori té la potència necessària per netejar bé la boca i equilibrar els gustos del guisat de verdures. El seu caràcter afruitat refresca la boca, neutralitza el punt salí del bacallà i l'acompanya amb eficiència.