

Serralada de Marina Santa Maria 2021

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color groc palla amb reflexos daurats. Net i brillant. Deixa una llàgrima abundant a la copa, densa i d'evolució lenta.

NAS

En un primer moment ofereix aromes d'espècies dolces, lleugerament fumades, provinents de la criança. A poc a poc, les aromes afruitades, típiques de la varietat, com les de fruita d'estiu madura, van prenent protagonisme i s'hi van afegint tocs balsàmics, anisats i de flor seca, passant les notes terciàries a un segon pla.

BOCA

Té una entrada força voluminosa, certament càlida i prou fresca, gràcies a una acidesa viva que sap equilibrar bé l'alcohol, hi atorga una textura cruixent i condueix el vi en un pas de boca sedós, rodó, gustós i afruitat.

Tacte un xic sec amb un final de boca llarg, salí i lleugerament amargós.

ELABORACIÓ

Pansa blanca d'entre 70 i 80 anys plantada en sòls de sauló al vessant vallesà de la Serralada Litoral a la qual es fa una petita maceració pel·licular abans de la fermentació i posterior criança de sis mesos en botes d'acàcia i de roure francès.

PVP
9 €

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2021

Varietats: 100% pansa blanca

Grau alcohòlic: 13% vol

Ampolles elaborades: 800 ampolles

DO Alella



Serralada de Marina

Serralada de Marina és una marca del celler Can Roda, que elabora els vins amb el raïm procedent de les finques de sòl de sauló que tenen a Sant Fost de Campsentelles, Martorelles, Montornès del Vallès i Santa Maria de Martorelles, totes situades al vessant vallesà o interior de la Serralada Litoral.



Xavi Leandre Araiz, ànima del Leandre Gastrobar, amb Enric Gil, enòleg de Can Roda.

MÉS VINS DE CRIANÇA ELABORATS AMB PANSA BLANCA AL TERRITORI DO ALELLA



**SO de Masia
Can Roda Sauló**
Can Roda
DO Alella
Pansa blanca
PVP: 10,75 €



**Can Matons
Santa Maria
de Martorelles**
Can Matons
DO Alella
Pansa blanca
PVP: 18 €



**Can Matons la
Vinya del Músic**
Can Matons
DO Alella
Pansa blanca
PVP: 46 €

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Leandre Gastrobar

Rambla d'Àngel Guimerà, 20 – 08328 Alella
93 540 58 26 - leandregastrobar.com



El Leandre Gastrobar és un petit espai de restauració situat al bell mig d'Alella, d'ambient simpàtic i distès, impregnat de la personalitat del seu propietari, en Xavier Leandre Araiz. És un lloc idoni per fer-hi un àpat informal tot gaudint dels plats d'una carta on les hamburgueses són les protagonistes principals. Hamburgueses a banda, la carta ofereix també tot un seguit d'amanides, tapes i platillos on es combinen propostes tradicionals amb algunes picades d'ull a una cuina més creativa.

Brioix de vieira, foie gras, ceba caramel·litzada i reducció de porto

Aquest plat parteix d'uns ingredients amb una forta personalitat, cosa que crea un conjunt molt potent i ple de matisos tant a escala gustativa com de textures. El Serralada de Marina Santa Maria es va mostrar molt hàbil i va saber equilibrar i posar ordre des del primer moment al joc de textures i, sobretot, a la complexitat del conjunt gustatiu. El vi va crear una harmonia perfecta amb la vieira a través del punt afruitat i refrescant i amb l'acidesa va equilibrar la textura untuosa del foie gras, sense emportar-se'n el gust. La intensitat i textura proporcionades per la criança van donar al vi les capacitats necessàries per fer de contrapunt al brioix, a la ceba caramel·litzada i, sobretot, per arribar a una bona harmonia amb la salsa de porto.

