

Mataró Ancestral 2022

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color gerd. Net i brillant. Carbònic de bombolla petita amb bona formació de corona. Net i brillant.

NAS

Aromes de fruites vermelles del bosc, maduixetes i grossella, amb alguna nota floral i record de llevats.

BOCA

Entrada directa amb un carbònic efímer i juganer que xiuxiueja en l'aterratge a la llengua. Bona acidesa que hi atorga frescor i l'acompanya en un pas de boca marcat per les aromes afruitades, ara més madures que en nas, notes de llevats i un final de boca subtilment amargós.

PVP
13,50 €

ELABORACIÓ

Agricultura ecològica. Verema manual en caixes de 15 quilos. Al celler es refrigeren els raïms, es desrapen i es fa un maceració de deu hores. Després es fa el trafegament del most i un desfangament estàtic i es deixa que comenci la fermentació de manera espontània amb llevats autòctons en dipòsits d'acer inoxidable. Arribat a la densitat desitjada, s'embotella perquè acabi la fermentació dins l'ampolla i generi carbònic. Mínim de cinc mesos de cria amb lies. Degollament manual per treure'n sediments.



FITXA TÈCNICA

Anyada: 2022

Varietats: 100% mataró

Grau alcohòlic: 11% vol

Ampolles elaborades: 2.800 ampolles

Sense DO

<p><i>Can Balcells</i> RESTAURANT</p> <p>19 ABRIL - MÚSICA EN DIRECTE 19H</p> <p>Menú migdia 22,90€ De dilluns a divendres, festius no inclosos</p>	
<p>☎ 604.809.921 ✉ 937.379.787 🌐 recepcion@canreyalella.com</p>	<p>📍 C/ Charles Rivet, 6-8, 08328, Alella, Spain</p>

Bouquet d'Alella

Situat a tocar del nucli urbà d'Alella, el celler Bouquet d'Alella disposa de 14 hectàrees de vinya repartides per les poblacions d'Alella, Teià, Cabrils i Vilassar de Dalt, on conreen, sota els preceptes de l'agricultura ecològica, les varietats pansa blanca, garnatxa blanca, garnatxa negra, mataró i syrah, plantades en sòls de sauló i amb orientacions tant a mar com a muntanya.



Toni Cerdà, del celler Bouquet d'Alella, i Sergi Fernández, director i sommelier de la Cuina del Port

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

La Cuina del Port

Passeig del Callao, s/n Locals 11-13 · Port de Mataró · 08302 Mataró - 699 59 89 38 - lacuinadelport.com



Situat al bell mig del Port de Mataró, el restaurant La Cuina del Port és un establiment confortable, de disseny modern i acurat, on es pot gaudir d'una cuina de mercat de tradició catalana basada en el producte fresc de temporada.

MÉS VINS ROSATS ELABORATS AMB EL MÈTODE ANCESTRAL EN TERRITORI ALELLA



Aus Rosé Pét-Nat
Celler de les Aus
Sense DO
100% mataró
PVP: 12,99 €



Flor de Coralí
Vallalta Vinícola
Sense DO
65% syrah, 35% merlot
PVP: 10,40 €



Mayla
Celler Marfil
Sense DO
100% garnatxa negra
PVP: 11,13 €

Arròs de calamars, botifarra i costelles confitades de Cal Tomàs

Les característiques físiques i organolèptiques de l'Ancestral Mataró demanaven un plat amb un perfil gustatiu intens i els arrossos de La Cuina del Port, precisament, es caracteritzen per la intensitat gustativa del fumet. Atès que l'Ancestral Mataró és un escumós rosat, un arròs de mar i muntanya era una tria guanyadora. I així va ser. L'arròs de calamars, botifarra i costelles confitades va resultar un festival de sabors i textures. Amb l'arròs al punt exacte de cocció, la intensitat del fumet i l'excel·lent combinació dels ingredients, el calamar, la botifarra i les costelles, l'Ancestral Mataró s'hi va relacionar amb solvència, netejant i refrescant la boca amb el carbònic i aportant-hi unes notes afruitades que van arrodonir les sensacions deixades per l'arròs i els seus ingredients.



VALLALTA
VINÍCOLA

Artesans del vi i la vinya de l'Alt Maresme

Vins artesanals, sostenibles i procedents d'agricultura regenerativa

www.vallaltavinicola.cat
@vallalta_vinicola