

Foranell Escumós Picapoll Brut Nature 2019

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color groc daurat. El carbònic és format per bombolles diminutes abundants.

NAS

Ofereix un conjunt d'aromes afruitades, on es destaquen notes de fruites d'estiu i records de pinya natural, totes molt madures, amb una bona presència d'aromes vegetals que hi donen frescor i complexitat.

BOCA

Té una entrada en boca àmplia, on el carbònic acarona la llengua, mostrant-se juganer però efímer, tot aportant una textura cremosa que, conjuntament amb una acidesa viva, ben present però molt ben equilibrada, el converteixen en un escumós molt gastronòmic. En el pas de boca es mostra refrescant, complex i deixa al paladar un conjunt de notes aromàtiques típiques de les llargues criances. Final llarg i persistent.

PVP
32,95 €

ELABORACIÓ

A la vinya de picapoll es fa la verema en dues passades. S'elabora el vi base i es decanta, sense clarificar-lo abans de fer el tiratge amb sucre ecològic i el peu de cuba. La criança mínima amb els llevats és de seixanta mesos.



FITXA TÈCNICA

Anyada: 2019

Varietats: 100% picapoll

Grau alcohòlic: 12,5% vol

Ampolles elaborades: 1.900 ampolles

DO Alella



VALLMORA

CENTRE ENOTURÍSTIC
I ARQUEOLÒGIC

Visites guiades.
Visites teatralitzades.
Tast de vins DO Alella.
Activitats escolars.
Espais de lloguer per a esdeveniments.

+34 615 61 98 94
info@vallmora.cat
www.vallmora.cat



Celler Quim Batlle

El celler Quim Batlle, situat a la vall de Ca l'Andreu dins la finca la Sentiu, a Tiana (Maresme), és un dels cellers més singulars i amb més personalitat de tota la DO Alella. Treballa amb les varietats més tradicionals del territori, la pansa blanca, la garnatxa blanca i la picapoll, varietat que aquest celler va contribuir a recuperar. Els seus vins són essencials, amb caràcter i molt gastronòmics.



Quim Batlle amb Marc Domènech i Elvis Sierra, responsables de cuina del Mas Padellàs.



LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Mas Padellàs

Passeig de Massarosa, 74 · 08329 Teià
935 40 75 46 – maspadellas.com



El restaurant Mas Padellàs, de Teià, situat en una masia que data del segle XVII, ofereix en uns menjadors plens d'història una cuina catalana moderna, de fusió mediterrània, basada en el producte fresc de proximitat i de temporada.

MÉS VINS ESCUMOSOS ELABORATS EN TERRITORI ALELLA



Gran Minguet
Celler Can Roda
DO Alella
100% pansa blanca
Criança mínima de 50 mesos
PVP: 22,00 €



Titiana de Can Matons Pansa Blanca
Celler Can Matons
DO Alella
100% pansa blanca
Criança mínima de 72 mesos
PVP: 20,95 €



Alta Alella Laietà
Celler Alta Alella
DO Cava
80% pansa blanca, 10% chardonnay i 10% pinot noir
Criança mínima de 30 mesos
PVP: 20,20 €

Peus de porc amb ceps i escamarlans

Deixant a banda la qualitat dels tres ingredients principals, els peus de porc, els escamarlans i els ceps, el que determina el caràcter d'aquest plat és la salsa que es forma amb el sofregit, el saltat dels ceps, la substància dels escamarlans i la gelatina que van deixant els peus de porc. Una salsa d'aquelles que fan gaudir del plat de manera superlativa, tot emfasitzant els ingredients principals i actuant de lligam entre ells. La textura i el tacte d'aquesta salsa poden arribar a saturar i demana un vi capaç de netejar la boca amb determinació tot i preservar l'essència del plat. El Foranell escumós de Picapoll no sols va saber relacionar-se de manera sublim amb la salsa, sinó que també va netejar perfectament la boca sense que cap dels elements del plat perdessin ni un bri del seu caràcter.



Allium
restaurant

camí ral 504 08302 Mataró 644555010 info@alliumrestaurante.com

