

ROURA GARNATXA NEGRA SYRAH 2017

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color cirera picota amb reflexos grana. Net i brillant.
Deixa una lleugera llàgrima a la copa.

NAS

Intens, presenta aromes de fruita vermella madura, de maduixes silvestres, mores i groselles embolcallades per subtils notes florals, liles, i notes especiades de pebre i vainilla sobre un fons d'aromes balsàmiques, de bosc mediterrani.

BOCA

En boca sorprèn per la lleugeresa, amb una entrada central que mostra una acidesa viva que hi dona frescor. Pas de boca sedós i marcat d'una banda per les notes afruitades i d'altra per les aromes provinents de la criança.
Final mitjà.

ELABORACIÓ

Desrapament dels raïms i maceració prefermentativa de 10-12 dies. Acabada la fermentació es fa un premsatge i al vi de garnatxa negra s'hi dona una criança de dotze mesos en botes de roure. Un cop embotellat es deixa en repòs dotze mesos abans de sortir al mercat.

PVP
10 €

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2017

Varietats: 85% garnatxa negra i 15% syrah

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

Grau alcohòlic: 13,5% vol

Ampolles elaborades: 4.500 ampolles

Primera anyada a la venda: 2017



CELLER ROURA

Fundat els anys 80 del segle XX per Joan Antoni Pérez Roura, aquest celler familiar disposa de 45 hectàrees de vinya a la vall de Rials, al cor de la DO Alella, on tenen plantades les varietats garnatxa negra, ull de llebre, merlot, cabernet sauvignon, syrah, chardonnay, pansa blanca i sauvignon blanc. Elaboren vins sota les denominacions d'origen Alella, Catalunya i Cava. Els seus vins es venen a tot l'estat i s'exporten a una trentena de països.



Nicolás García ens en parla

El Roura Garnatxa Negra Syrah neix com una evolució del Roura monovarietal de garnatxa negra. Aquest monovarietal no va acabar de satisfer els clients i vam decidir elaborar una nova versió del vi, aquesta vegada afegint-hi un percentatge de syrah sense criança que el refresqués.

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Rul-lo de cua de bou amb mongetes de la Rioja i salsa de carn

Plat elaborat per Carme Riera, de la Bodegueta de Vilassar de Dalt



El rul-lo de cua de bou que ens va preparar La Bodegueta de Vilassar de Dalt va ser memorable. Es tracta d'un timbal fet amb la carn desossada de la cua de bou guisada a l'estil tradicional. El punt de cocció era perfecte i es podien apreciar tots els matisos de la seva llarga cocció amb el sofregit i el vi. El van acompanyar d'unes mongetes de la Rioja, també cuites al punt i tot plegat regat amb una salsa de carn, d'aquelles que fan llepar el plat per no deixar-ne ni una gota. El plat estava assaonat amb unes escates de pebre vermell fumat de la Vera, que hi van donar un toc màgic. El vi va acompanyar perfectament el plat. La seva acidesa va netejar la boca amb eficiència i el seu conjunt gustatiu va complementar molt bé el plat, fins i tot amb el punt de sabor que hi van donar les escates de pebre vermell. Les notes especiades i balsàmiques del vi es van afegir a les aromes i els sabors del guisat, arrodonint-lo i donant-hi més matisos. Les aromes de fruita vermella del vi es van relacionar perfectament amb la carn, però sobretot amb la salsa.

MÉS VINS NEGRES DE CRIANÇA D'ALELLA



Ivori Negre
Alella Vinícola
DO Alella
Varietats: 80%
garnatxa negra,
20% syrah
PVP: 10,60 €



Coupage
Roura
DO Alella
Varietats: 72%
garnatxa negra,
12% merlot, 10%
syrah, 6% ull de
llebre
PVP: 7 €



Entre Amics
Negre
Bouquet d'Alella
DO Alella
Varietats: 56%
cabernet saui-
gnon, 46% syrah
PVP: 6 €



Parvus Syrah
Alta Alella
DO Alella
Varietats: syrah
PVP: 14,50 €