

Bouquet d'Alella Blanc 2021

Ramon Roset
Sommelier

PVP
10 €

ELABORACIÓ

Els raïms ecològics es cullen a mà i es transporten en caixes de 15 quilos fins al celler, on es refreden en una cambra. La garnatxa blanca se sotmet a una maceració pel·licular prefermentativa que dura al voltant de 7-8 hores. Premsat suau de cada varietat separatament, desfangat estàtic i fermentació a temperatura controlada en dipòsits d'inoxidable. Posteriorment roman tres setmanes amb les lies I s'hi fa *bâtonnage* periòdicament.

FITXA DE TAST

VISTA

Color groc palla amb reflexos verdosos. Net i brillant.

NAS

Intens i franc, ofereix inicialment aromes anisades a les quals de seguida se n'afegeixen de fruites blanques i notes de record cítric.

BOCA

Entrada directa on mostra una acidesa viva, però ben equilibrada, que hi atorga frescor i actua de fil conductor d'un pas de boca dominat per les mateixes aromes afruitades, de fruites blanques, que trobàvem en la fase nasal. Bona untuositat. Final llarg.

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2021

Varietats: 60% pansa blanca, 40% garnatxa blanca

Grau alcohòlic: 12,5% vol

Ampolles elaborades: 7.126 ampolles

Agricultura ecològica certificada DO Alella



MONICA SOLA
FOTOGRAFIA

Fotografia gastronòmica i de producte.
Shooting al mateix establiment.

630054630 @monicasolafotografia 



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
(Bouquet d'Alella)
i Pep Campí
(L'Era)

MÉS VINS DE PANSA I GARNATXA BLANCA



Marfil Clàssic

Alella Vinícola

DO Alella

Varietats: 60% pansa blanca, 40% garnatxa blanca

PVP: 8,25 euros



Les campanes de

Lima-Coure

L'artesa del temps

DO Alella

Varietats: 90% pansa blanca, 10% garnatxa blanca

PVP: 11,26 euros



3 de Testuan

Testuan

DO Alella

Varietats: 80% pansa blanca, 20% garnatxa blanca

PVP: 10,50 euros



Sobran Ignorantes

Alella Vinícola - Testuan

DO Alella

Varietats: 70% pansa blanca, 30% garnatxa blanca

PVP: 13 euros

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

L'Era

Carrer Torrent d'en Puig, 11 - Arenys de Munt, Maresme
937 950 114 - www.lerarestaurant.com



L'Era d'Arenys de Munt és un restaurant on es pot gaudir d'una cuina de mercat ben elaborada que posa l'èmfasi en el producte fresc de temporada. Tal com proclamen, la seva cuina és "una fusió entre la de les àvies i la contemporània". El tracte és amable i el servei àgil i eficient. Disposen d'una carta de vins excel·lent. Els seus espais, tant els interiors com els exteriors molt acollidors, constitueixen un entorn idoni tant per fer-hi un sopar íntim com àpats amb colla i celebracions familiars de tota mena.

Bacallà amb salsa de ceps i ceba cruixent

A l'Era ens van preparar un bacallà acompanyat d'una salsa de ceps i amb ceba cruixent per sobre. La textura melosa quan s'anava desfent en làmines i el gust intens salí, que no salat, del bacallà van formar una molt bona combinació amb la salsa de ceps, caracteritzada pel gust intens del sofregit i dels bolets, en equilibri amb la dolçor que sempre hi aporta la nata. La ceba fregida afegia un punt de textura cruixent al plat. El Bouquet d'Alella Blanc es va encarregar de netejar amb eficiència, gràcies a la seva magnífica acidesa, la textura greixosa que la salsa deixava a la boca, al mateix temps que el caràcter afruitat del vi refrescava la boca i era capaç d'equilibrar d'una banda la salinitat del bacallà i d'altra la intensitat de la salsa de ceps. Tot plegat creava un conjunt molt plaent.



Passatge Horts de la Santa Creu, 14
08348 Cabrils
T. 937 308 226 · M. 673 542 712
labodeguetavermuteria@gmail.com
www.bodeguetavermuteria.com

Venda de vins, caves i productes gourmet



Servei a restaurants i a domicili

HORARI

Dilluns tancat

De dimarts a divendres de 10 a 14 h i de 17 a 20.30 h
Dissabte i diumenge de 10 a 15 h