

Celler de les Aus AA Tallareta 2019

Ramon Roset
Sommelier

FITXA DE TAST

VISTA

Color salmó pàl·lid amb reflexos ataronjats.
Net i brillant.

NAS

Força intens, hi dominen en primera instància aromes balsàmiques, sobretot anisades, que molt lentament van deixant pas a les notes afruitades, de pell d'aranja, maduixes de bosc i síndria acompanyades d'un toc especiat de pebre rosa.

BOCA

Entrada voluminosa, amb una acidesa viva i ben present que hi dona frescor i fa de fil conductor del vi en un pas de boca caracteritzat per una bona textura, les notes afruitades, un sabor salí i un final lleugerament amargós. Llarg i persistent.

ELABORACIÓ

Els raïms veremats a mà se sotmeten a una maceració prefermentativa a 10º durant vuit hores. Premsat lleuger per obtenir el most flor i fermentació espontània en ous de ciment basats en argila. La forma d'ou permet el moviment lliure de les mares i és ideal per poder fer *bâtonnage* natural. Es busca augmentar la riquesa aromàtica i el volum en boca, a més d'afinar l'estructura i evitar la reducció. Sense sulfits afegits.

PVP
14 €

FITXA TÈCNICA

Anyada: 2019

Varietats: 100% pansa rosada

Grau alcohòlic: 12% vol

Nivell de sulfurós: 8 mg/l

Ampolles elaborades: 1.100 ampolles

Primera anyada a la venda: 2018

Exportació: 50% de la producció



CELLER DE LES AUS

L'any 2015 el celler Alta Alella inaugurava un nou espai anomenat el Celler de les Aus per elaborar els seus vins més radicals, vins ecològics de mínima intervenció produïts sense sulfits afegits. En aquest nou celler es va cercar el màxim respecte pel territori i els seus fruits i es va optar per l'ecodisseny, la sostenibilitat i l'arquitectura orgànica. El celler es va construir a partir de materials reciclats i està del tot integrat al seu entorn per minimitzar l'impacte visual. Tots els vins elaborats al celler porten noms d'ocells presents a la zona.



Sense sulfits afegits

En el procés tradicional d'elaboració del vi es fan servir unes substàncies químiques anomenades de manera genèrica sulfits. El sulfurós (sulfits) o diòxid de sofre és un compost químic format per dues molècules d'oxigen i una de sofre, la fórmula és SO₂. Aquestes substàncies s'utilitzen perquè tenen unes propietats que ajuden a conservar el vi. Són inhibidores de llevats i bacteris, cosa que protegeix el vi de contaminacions causades per bacteris com per exemple els làctics (vi picat) i també eviten l'oxidació. La normativa de la Comunitat Europea obliga des de l'any 2005 que qualsevol aliment o beguda que contingui més de 10 mg/l de sulfits n'avisï a l'etiqueta amb les paraules "conté sulfits".

Els sulfits no sols són additius afegits, sinó que també els podem trobar de manera natural generats per exemple pels llevats durant la fermentació. Això significa que encara que vulguem elaborar un vi sense afegir-hi sulfits, després de la fermentació pot tenir de manera natural un contingut de sulfurós total entre 10 i 20 mg/l. Quan el contingut de sulfits està per sota del límit de 10 mg/l de SO₂ total, el reglament europeu permet treure l'esment "conté sulfits".

L'enòleg ens en parla:
Josep Maria Pujol-Busquets



"L'AA Tallareta significa per nosaltres l'expressió més transparent de la pansa rosada, un vi amb un caràcter diferenciat d'una varietat poc comuna. Hem volgut extreure les característiques de la pansa rosada mitjançant una fermentació espontània del most en un ou de ciment basat en argila."

LA PROPOSTA DE MARIDATGE

Tàrtar de tonyina a l'estil oriental i maduixes

Plat elaborat pel cuiner **Mauri Centelles**, del restaurant la **Nova Fonda** (Argentona)



Aquest tàrtar es caracteritza perquè l'ingredient principal, la tonyina, va acompanyat de maduixes, una fruita que hi dona textura i frescor, i ha estat assaonat amb un conjunt d'espècies típiques de la cuina oriental, entre les quals es destaca el kimchi, un element picant típic de la cuina de Corea. És un plat on la potència i la personalitat dels ingredients demanen un vi que sigui capaç de relacionar-s'hi amb solvència, sobretot amb les espècies orientals, sense que cap dels elements en surti perjudicat. Els vins rosats acompanyen molt bé els plats especiats de les cuines exòtiques, sobretot si contenen fruites i verdures. L'AA Tallareta, per la manera com s'ha elaborat, acompanya molt bé la tonyina i té la força necessària per netejar la boca i equilibrar les espècies més punyents.

MÉS VINS AMB PANSA ROSADA



Edicions Limitades Pansa Rosada Bouquet d'Alella

Varietats: 100% pansa rosada

PVP: 17 €



El Monstre Oriol Artigas

Varietats: varietat negra autòctona en recuperació, pansa blanca, pansa rosada, malvasia

PVP: 32 €



Pansa rosada Raventós d'Alella

Varietats: 100% pansa rosada

PVP: 10,35 €