

els torrassos

6 VINS CADA 3 MESOS (o més...)

ESTIU 2017

VINOMI 2016 blanc / 8€

UN VI D'ENTRE SETMANA

Celler Descregut > Vilobí del Penedès (Barcelona) > DO Penedès

EL MISSATGER 2016 blanc / 8€

Celler Pujol Cargol > Masarac (Girona) > DO Empordà

CASTA DIVA COSECHA DORADA 2016 blanc / 9,50€

Celler Gutiérrez de la Vega > Parcent (Alacant)

MALVASIA 2011 cava de postres / 10,50€

Cava Freixenet > Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) > DO Cava

BELLMUNT VI DE VILA 2014 negre / 14,90€

Celler Mas d'en Gil > Bellmunt del Priorat (Tarragona) > DOQ Priorat

LA MILOQUERA 2015 *Carinyena* negre / 21€

LA JOIA DE LA SELECCIÓ

Celler Vendrell Rived > Marçà (Tarragona) > DO Montsant

Benvinguda calor (o no tant...): us hem preparat una selecció curulla de vins per passar directament de la nevera a la copa!

Un fresquíssim binomi ben poc habitual, de xarel·los blanc i vermell. Un missatge d'excel·lents garnatxes empordaneses, ple de secrets amagats. Una meravella de moscatell sec, per dinar amb Casta Diva. I una apologia en contra de tot prejudici: un cava de postres de Freixenet per la coca de Sant Joan -sí, dolcenc, però absolutament magnífic.

Al seu costat, dos negres de bandera: el ja clàssic prioratí Vi de Vila de Bellmunt, de Mas d'en Gil, sedós i amable com pocs; i la gran descoberta de la Fira del Vi de Falset, la Miloquera. ¿Recordeu aquella deliciosa garnatxa negra anomenada Miloca? Doncs aquí tenim la germana gran, sàvia, deliciosa: carinyena especialíssima, amb la qual s'embotellen uns pocs centenars d'ampolles... i una és vostra!

Salut.

els torrassos

www.elstorrassos.com info@elstorrassos.com

VINOMI 2016

Un vi d'entre setmana

Celler Descregut > Vilobí del Penedès (Barcelona) > DO Penedès

xarel·lo (blanc) i xarel·lo vermell

preu per ampolla: 8€

Amics, res millor contra la calor que aquest blanc fresc, ple de cítrics, i a un preu que permet obrir-lo sense contemplacions!

Però un vi amb personalitat, sens dubte -com tot el que fan a Can Descregut. Es tracta d'un vi jove que sintetitza les dues cares del xarel·lo, el conegut raïm blanc de xarel·lo, merescudíssimament convertit des de fa uns anys en icona del Penedès, i el xarel·lo vermell, una varietat tradicional penedesenca però pràcticament desapareguda, que té la particularitat d'aportar una major riquesa aromàtica gràcies al major gruix de la seva pell.

Gaudiu de la seva aroma afruitada i del seu gust intens i sec al final. Acompanyeu-lo de peixos i arrossos, però també de plats d'inspiració oriental -la seva viva el mantindrà brillant.

O encara millor: gaudiu-lo a mitja tarda, al racó ombrívol de la terrassa, ben maridat amb amics i bona conversa!

LA MILOQUERA 2015 carinyena

La joia de la selecció

Celler Vendrell Rived > Marçà (Tarragona) > DO Montsant

100% carinyena

preu per ampolla: 21€

Com bé sabeu els que ens seguïu fa un temps, per a nosaltres la Fira del Vi de Falset és sagrada. Cada primer de maig hi som allà com un clau, per gaudir dels vins de les denominacions d'origen Montsant i Priorat, vins amb un enorme reconeixement internacional que neixen en una comarca única al món. La Fira ens permet seguir vins i persones amigues de fa anys, però també -sempre- ens descobreix alguna magnífica novetat amagada entre els estands.

Allà hi vàrem trobar l'any passat la suculenta garnatxa negra de La Miloca, que molts deuen recordar amb fruïció. Doncs bé, enguany, en acostar-nos a saludar efusivament als seus creadors, ens van rebre amb una autèntica meravella que ningú coneixia: La Miloquera -o Les Miloqueres, perquè n'han fet dues, una de garnatxa i una de carinyena.

Un caprici: uns pocs centenars d'ampolles elaborats perquè sí, per amor, per ganes de fer un homenatge a unes poques vinyes extraordinàries.

En provar-lo, ens hi vàrem enamorar immediatament: ample però amabilíssim, fet amb delicadesa, sense maquillatges ni contundències, però amb tot el caràcter de les terres del Montsant.

Doneu-li la importància que mereix. N'hi ha poquíssim, i arribarà a poquíssims racons, però us n'ha arribat una ampolla, i us arribarà al cor!

BELLMUNT - VI DE VILA 2014 negre

Celler Mas d'en Gil > Bellmunt del Priorat (Tarragona) > DOQ Priorat
garnatxa i carinyena
preu per ampolla: 14,90€

Priorat és excel·lència i compromís. Amb la terra i amb la seva història. És per això que fa uns pocs anys varen decidir introduir una nova classificació per als seus vins, els Vins de Vila.

Es tracta de vins elaborats únicament amb raïm provinent d'un mateix municipi i que volen mostrar la tipicitat de les 12 subzones de producció establertes.

El que teniu a les mans és un vi del municipi de Bellmunt del Priorat. Un vi amb totes les característiques del vi tradicional d'aquest poble, però polit amb la saviesa de la família que regenta Mas d'en Gil, garantia d'elegància i qualitat.

Garnatxa i carinyena -díada històrica de varietats en els vins prioratins- plantades sobre llicorelles, és a dir, aquelles terres plenes de pissarra que fan del Priorat un racó vitivinícola únic al món.

10 mesos de criança en bótes i un any de repòs a l'ampolla, imprescindible per tal que el vi integri totes les seves aromes i gustos i guanyi en volum i sedositat.

Entra a la boca amb llamineria, s'amplia, i persisteix com ho fan els grans records. Feu-li els honors, amb temps i dedicació, acompanyat de plats contundents com ara una espatlla de xai rostit al forn, i el gaudi està assegurat.

EL MISSATGER 2016 blanc

Celler Pujol Cargol > Masarac (Girona) > DO Empordà
garnatxa roja, garnatxa blanca i macabeu
preu per ampolla: 8€

A la selecció de tardor de l'any passat vàrem tenir ocasió de saludar l'aparició d'un nou celler empordanès -Celler Pujol Cargol- incloent el seu Missatger negre.

Doncs aquí teniu la versió en blanc, un vi saborós i net fet com es feien abans els vins a l'Empordà. Pura autenticitat.

El Missatger és un vi bàsicament de garnatxes, amb la peculiaritat d'utilitzar-ne de blanca i de roja, una varietat aquesta última que només es troba a l'Empordà, dins del país.

Gaudiu-lo amb arrossos, peixos o formatges, i celebren amb ell el treball que s'està fent a tot l'Empordà per tal de tornar a ser una zona vitivinícola de prestigi.

CASTA DIVA COSECHA DORADA 2016

Celler Gutiérrez de la Vega > Parcent (Alacant)

100% moscatell

preu per ampolla: 9,50€

A Parcent, un petit poblet de la muntanya alancantina, hi ha una família que al 1982 van decidir fer les coses com cal. Van excavar un impressionant celler subterrani i van apostar per la terra on eren, pel caràcter i les vinyes d'Alacant, fins portar el seu fruit a les copes i taules d'arreu del món.

I van fer del moscatell la seva bandera. Els seus dolços fets amb aquesta varietat són meravellosos, però avui us portem la versió en sec: un vi fet únicament de moscatell que és perfecte per acompanyar plats d'arròs o de fideus, amb el safrà com a element indispensable de la cuina del país.

El seu nas té tota la seducció del moscatell, fresc, aromàtic i floral, però en boca és sec, untuós i persistent. Una autèntica meravella plena de caràcter mediterrani que us sorprendrà al temps que us segrestarà.

Alacant és gran!

MALVASIA 2011 cava per a postres

Cava Freixenet > Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) > DO Cava

100% malvasia

preu per ampolla: 10,50€

Amics, la vida és prou curta com per limitar-la amb prejudicis i idees preconcebudes!

I Sant Joan és una festa per trencar tabús. És per això que us portem un cava excepcional, dolç i ple d'aromes de fruita, d'un dels cellers més forts del país. Un cava per acompanyar les coques i els postres d'una gran taula -perquè no tots els caves conjuguen bé amb els finals dolços.

Certament, tots hem patit -i molt- els efectes perniciosos dels caves semis o dolços que antigament presidien les taules festives. Però us assegurem que aquest que teniu a les mans no hi té res a veure! Dolç però gens embafant ni carregós, fresc i amb personalitat, amb records de fruita tropical i un magnífic rerefons de regalèsia.

Forma part dels *cuvées de prestige*, una col·lecció de diferents caves de la casa que tenen en comú reunir l'excel·lència i la singularitat de cada proposta. Són caves provinents de les millors parcel·les i que només s'elaboren en les anyades extraordinàries.

I és que, que nosaltres sapiguem, és l'únic cava elaborat 100% amb malvasia, un raïm típicament mediterrani amb el que s'han fet i es fan grans vins dolços. Una varietat molt aromàtica i personal per a un cava de llarga criança que no us deixarà indiferents!