



## **Nota de tast**

**Gener 2008**

Aquest mes us presentem dos vins blancs obtinguts a partir de la varietat sauvignon blanc. Una de les particularitats d'aquesta elecció és el fet que un d'ells, el Castell de Perelada, s'ha elaborat a l'Empordà, mentre que l'altre, el Nubiola, prové just de l'altra banda dels Pirineus, del País d'Oc. Dos vins separats, doncs, per pocs quilòmetres i la cadena pirinenca.

El sauvignon blanc és un raïm originari del Sud-est francès, sobretot de les regions de Bordeus i de la vall del Loira. Després del chardonnay és la varietat blanca més prestigiosa de França, i una de les més difoses en tot el món. De fet és un raïm de clima fred, però que s'ha adaptat molt bé a altres contrades.

### **Castell de Perelada Sauvignon blanc 2006**

En l'anàlisi visual, té un color or clar, i presenta una fluïdesa notable, amb llàgrimes curtes però denses.

En nas es revela un vi afruitat, amb aromes de fruita tropical i de préssec madur, i alguns tocs florals. És un vi harmoniós i equilibrat.

En boca presenta una entrada suau i una bona persistència. És un vi agradable, que explota tot el potencial de la varietat sauvignon blanc.

### **Nubiola Varietal Sauvignon blanc 2006**

A la vista, aquest vi té un color groc pàl·lid; és un vi nítid.

En nas prevalen els aromes vegetals, poc madurs, amb tocs de pera verda. És un vi menys expressiu, i d'aromes una mica tancats.

En boca presenta una persistència més discreta, però és molt fresc, suau i lleuger, amb un bon equilibri entre l'acidesa i la sensació alcohòlica.