



Nota de tast

Febrer 2008

Si el mes passat us presentàvem dos vins blancs monovarietals (dos sauvignons blancs), aquest mes el lot està compost de dos vins negres, un de la D.O. Costers del Segre i un altre de la D.O. Penedès. Tots dos vins són cupatges de diferents varietats, el de Costers del Segre de merlot, cabernet sauvignon i ull de llebre; el vi del Penedès és un cupatge de merlot i cabernet sauvignon.

El cabernet sauvignon i el merlot són dos cepatges provinents del sud-oest francès, i integren els vins més prestigiosos de tota la regió bordelesa. Però per la seva versatilitat i la gran capacitat d'adaptació que tenen, s'han difós per moltes regions del món: Califòrnia, Amèrica del Sud, Austràlia, Sudàfrica, Nova Zelanda, a més d'altres països d'Europa.

L'ull de llebre, conegut fora de Catalunya com a *tempranillo*, *tinta del país* (a la Ribera del Duero) i encara altres noms, és una varietat autòctona de moltes denominacions espanyoles.

Raimat Abadía 2004

Aquest vi, de l'any 2004, s'ha criat 10 mesos en barriques seminoves de roure americà i 6 mesos en barriques de roure francès. En l'última edició de la *International Wine & Spirits Competition*, celebrada a Londres, va obtenir una medalla de bronze.

En l'anàlisi visual, presenta un color vermell cirera molt atractiu. La criança es nota en la densitat del vi quan el removem. En nas es potent, amb matisos de pruna i de fruita confitada. La fusta està molt ben integrada i deixa sentir l'olor afruitada del raïm. En boca és estructurat, amb matisos especiats i torrefactes, i una nota fresca, gairebé com de coco. Té un final molt apreciable.

CaMerlot 2003 (Celler Ferrer i Catasús)

Aquest cupatge de cabernet sauvignon i merlot ha passat per una criança de 9 mesos en barriques de roure americà i francès. És un vi molt atractiu, que expressa el millor d'aquestes dues varietats bordeleses.

A la vista, és de color robí fosc, nítid i brillant. L'anàlisi olfactiva revela notes de fruita seca i espècies, provinents de la criança en roure. En boca és un vi elegant i rodó, ben equilibrat, i presenta un interessant final de boca.