Cultura | Pilar García, sommelier de Las Vegas | Actualitzat el 29/12/2021 a les 10:34

?Atles 2017 (Celler Sanmartí)

El celler Sanmartí de Serrahima, a Sallent, és un autèntic "chateau" envoltat de vinyes formoses. Una visita obligada per als bagencs. Amb una tradició vinícola documentada des de l'any 996 i amb un gran patrimoni històric i familiar.



Han apostat per varietats autòctones, han recuperat macabeu i sumoll i han plantat garnatxa, mandó i picapoll, conreades ecològicament. Dels seus vins destaca aquest Atles, un monovarietal de macabeu de vinyes centenàries, que fermenta en botes de roure francès, durant sis mesos, amb les lies i fent-li *bâtonnages* setmanals. Roman un any al celler en botella. Se n'elaboren 650 ampolles. A la vista, bonic color palla daurat, net i brillant, que ens indica la seva evolució. En nas, desperta un ventall d'aromes complexos, d'espècies dolces provinents de la criança. Després apareixen notes afruitades de poma, pinya, fruita de pinyol i orellanes. Fons de notes minerals. Entrada voluminosa en boca. Tacte càlid. L'acidesa és present i li dona un equilibri i una certa frescor molt agradable. Cremós. Bona estructura acompanyada per les aromes de fruita, sempre intenses i marcades per les espècies. Un gran vi, molt gastronòmic.

Preu de venda: 25-30 euros