

?Tabola 2019 Vinyes d'Empremta

Us presento una de les últimes novetats de Vinyes d'Empremta, de Navàs, un celler que any rere any creix en finesa de les seves microvinificacions. El 2019 va ser una anyada càlida, però tot i així la frescor d'aquest vi és magnífica.



Tabola és un vi *vermell*, és a dir, el resultat d'una vinificació conjunta de varietats blanques i negres que normalment solen ser d'una sola parcel·la. Fet de macabeu i sumoll en dipòsit d'acer inoxidable, la macabeu tota sencera, amb rapa i tot, i la sumoll aixafada amb els peus sense rapa. Tot plegat fermenta en el dipòsit sense cap tipus d'additiu que no sigui el seu propi llevat salvatge. Després descansa una mica en ampolla abans de sortir al mercat. Com la major part de vins vermells es presenta amb una capa molt baixa, amb un color porpra preciós. Un nas subtil que amb una mica d'aire desperta en un fons salvatge envoltat de flors i tocs sanguinis. En boca és pura energia, tensió, nervi, profunditat i manté aquesta rusticitat controlada que aporta la sumoll. D'aquesta meravella solament n'hi ha 436 ampolles. Gràcies, Vinyes d'Empremta per ser-hi.

PVP: 19 euros