

Curull 2015 del celler Vinyas

VINS DEL BAGES. Un cop més marxem cap al "replans del Berguedà", concretament a la zona alta de Navès, on la família Vinyas elabora els seus vins. Un celler on cada ampolla que s'elabora parla d'un paisatge i d'una història on temps enrere s'havia elaborat molt vi. Curull és un vi elaborat amb Merlot i Sumoll, un 70% de la varietat francesa i un 30% d'una de les varietats autòctones que ara torna a ser protagonista, des de fa uns anys, en els vins catalans, sobretot. Els seus vins sempre es vinifiquen de manera natural i amb unes dosis mínimes de sulfurós. Vins molt vius i amb molta càrrega de tensió. Fruita amb una mica de fusta per domar tota aquesta intensitat que té.

La varietat Merlot aporta la part del pes del vi i la fruita, en aquest cas un Merlot més fresc. La varietat Sumoll li dona nervi i rusticitat. Un gran vi. Llàstima que ja només queden unes poquetes ampolles d'aquesta anyada 2015. Recomano deixar respirar el vi uns trenta minuts i consumir-lo a una temperatura de 15 o 16 graus.

PVP: 14 ?