Cultura | Sergi Blanqué, sommelier d?El Terrer 1834 | Actualitzat el 29/11/2021 a les 10:56

Thor blanc 2019

Varietal de macabeu. Primer vi blanc brisat ?és a dir, com si féssim un vi negre? del celler Murallius. En contacte amb les pells durant cinc dies. Envellit en barriques de roure durant cinc mesos.



A la vista color groc, daurat i net. En nas li surten notes de fruita de pinyol madura, però fresca, i un punt mineral, fàcil d'entendre. En boca l'entrada és llaminera amb bona acidesa i amb molt de volum. Vi amb textura. Torna a recordar les fruites que apareixien en nas. La fusta queda sempre darrere. La collita 2020 és un vi que serà diferent, no serà brisat. Per tant, és un vi amb molt de futur i és una bona línia que ha de seguir el celler. La collita 2021 (n'hi haurà?) no sabem com serà. La producció és curta, cosa que és un *petit problema*. Queden poques ampolles! Ideal per a un peix al forn o a la brasa, però també ens podem atrevir a maridar-lo amb una bona carn. Cal servir-lo no gaire fred, 10-12 ºC, i en copa gran.

Preu de venda: 20 euros