

## Els deu millors vins del 2017

[AFEGEIX COMENTARI](#)

[M'ENCANTA](#)

[GUARDA-HO](#)

La nostra 'sommelier' resident, la Meritxell Falgueras, ens ofereix una llista dels grans vins del 2017, aquells que no baixen de cinc estrelles

[Compartir](#) [Plular](#) [G+](#)

Per Meritxell Falgueras  
Data de publicació: Dimarts 2 gener 2018



Encara queda temps per a regals i fartaneres: la nostra 'sommelier' resident, la Meritxell Falgueras, ens ha fet una llista dels grans vins del 2017, aquells que no baixen de cinc estrelles. I aprofiteu ara, que som en el moment de l'any en què els podreu trobar a un preu més baix. Ja ens ha passat la ressaca: brindem!

### Els millors vins del 2017



#### Dalmat 2012

No és un vi econòmic, ja us ho aviso, però el plaer que dona és infinit: la fusta, la fruita i el taní són on han d'estar, en equilibri! Un 70% d'ull de llebre amb un 15% de cabernet sauvignon i un 15% de morastell. Gairebé una vintena de mesos en botes noves i boníssimes de roure francès. Un consell: decanteu-lo mitja hora abans de servir-lo a 16°. És obligatori gaudir del moment embotellat. I el podeu reservar cinc anys!

*DO Rioja. 14%. 50 €*



#### Roda 2012

Pareu atenció a l'anyada. La del 2012 és d'excel·lent qualitat, però com totes les coses bones s'acabarà aviat per la gran sequera que van tenir les terres de La Rioja Alta. Poques ampelles, més bones que mai per la concentració d'un vi molt expressiu gràcies a la seva golosa fruita vermella. Després de vint anys, els vins de Roda són un referent dels vins moderns de La Rioja per als que saben apreciar les notes de fusta ben integrades.

*DO Qua. La Rioja. 14,5%. 25 €*



#### Opus Evolution

"És l'evolució del concepte tradicional del Gran Reserva" afirmen en Josep Maria i la Mireia del celler Alta Alella. Brut Nature. Gran Reserva. Ecològic. 'What else?' És un cava premium en potència. Pansa Blanca i Chardonnay ben envellits. Fermentació parcial en bota del vi base. Groc pàl·lid de reflexos daurats. Aromes de fruita blanca madura i flors. Bombolla fina i persistent. Salí i mineral.

*DO Cava. 12%. 25 €*



#### Ysios Reserva

Ysios, triat com a millor celler de La Rioja segons la New York International Wine Competition 2017, també ha estat guardonat per aquest vi: doble bona aposta per un vi cirera picota, molt rodó, on la fruita madura no queda emmascarada per una bona fusta. Taní vellutat de La Rioja Alabesa que aporta textura a una densitat gustosa i fresca. Són els pantalons negres que no poden faltar a l'armari!

*DO Rioja. 14%. 29 €*



### Le Domaine 2016

Aquest celler de Sardón de Duero (fora de la DO Ribera del Duero) experimenta des de fa anyades amb aquest sauvignon blanc amb un toc de verdejo i godello. Cinc mesos en bota mantenen el seu cítric fresc i a la vegada aporten fumats i especiats molt interessants. La untuositat al paladar el fa un vi llarg en boca i amb múltiples maridatges, i va ser escollit favorit per l'associació de les dones del vi AMAVI. Us impactarà.

*VT Castilla y León. 14%. 28 €*



### Cara Nord Trepat

El trepat és una varietat encantadora: tonalitats violàcies, records de cirera, mora i la frescor vegetal atlàntica. I més des de la perspectiva de tres cracs del món del vi, fruit d'una viticultura d'altitud (800 metres) a la cara nord de les muntanyes de Prades amb vinyes de més de vint anys i terres pedregoses, en ambients no contaminants. És la novetat que millor vestirà aquest entretemps ple d'emocions, no només polítiques.

*DO Conca del Barberà. 13%. 13 €*



### Finca Villacreces

Vi del 2014, més que un germà gran del Pruno, d'estupenda relació qualitat-preu. Situat en plena milla d'or a Quintanilla de Onésimo, aquest cupatge amb cor d'ull de llebre i apunts de cabernet sauvignon i merlot té una criança de 14 mesos. Personifica la identitat, elegància i estil de la bodega amb un color cirera intens, aromes potents i records de café i regalèsia. Regal perfecte per fer callar el cunyadisme!

*DO Ribera del Duero. 14,5%. 23 €*



### Textures de Pedra 2013

És l'exploració de les tres varietals locals: xarel·lo vermell, bastard negre i sumoll per expressar la mediterraneïtat del Penedès. El poder de la biodinàmica per donar encara més vida al sòl. 42 llargs, gustosos i cremosos mesos en rima després de la fermentació carbònica aporten notes de brut nature gran reserva. Per a fans dels blancs de negres (vi blanc fet amb raïm negre). Concentració i bon envelliment!

*DO Conca del Riu Anoia. 12%. 24,50 €*



### Juvé & Camps Milesimé

Perquè a vegades no n'hi ha prou amb una ampolla estàndard de 0,75 litres per compartir en una gran taula per Nadal. Perquè la fermentació carbònica dona un bouquet més interessant en aquest format. Perquè fa més festa. I sobretot perquè evoluciona millor. Aquest monovarietal de chardonnay que evoca els làctics, els préssecs de vinya, l'aranja i el pa torrat és tan bo que l'hem de beure per celebrar o per oblidar.

*DO Cava. 12%. 50 €*



### Castell del Remei 1780

Aquest és el vi més prèmium del celler Castell del Remei, que té més de dos segles d'història. Ens trobem davant d'un gran reserva tanicitat integrada, aromes molt profundes i sofisticació d'una fusta elegant. Fumats, balsàmics, fruita molt madura que regala un generós bouquet. Si voleu una destinació enoturística única a les comarques de Lleida, ja sabeu on anar. I a gaudir de la mineralitat de la tardor en copa!

*DO Costers del Segre. 14,5%. 22,50 €*