

## VOLUM II: VINS TRANQUILS



## Novetats del 2017. Volum II, vins tranquils

- ▶ Separat en dos volums, el Ramon Francàs presenta el més nou d'aquest 2017
- ▶ En aquesta segona radiografia el mercat de vins tranquils pel que fa a les novetats més importants.

**Terra Remota** (DO Empordà), que està celebrant el seu desè aniversari al mercat, acaba de treure els vins negres **Camino 2015** (43% syrah, 30% garnatxa, 27% cabernet sauvignon) i el concentrat, fruitós i hedonista **Clos Adrien 2014** (90% syrah i 10% garnatxa). Des d'aquest celler es diu que representen dos estils diferents fruit dels raïms de la mateixa finca, propietat de Marc i Emma Bournazeau. Tenen en comú aquests vins hedonistes l'expressió de la fruita per damunt de la criaça. El seu PVP aproximat és de 16,40 euros (Camino) i 48,50 euros (Clos Adrien).

Des de la DO Conca de Barberà arriba el **Trepat 2016**, del celler **Cara Nord**. És fruit de vinyes velles plantades en alçada fa entre 20 i 29 anys. És de color cirera picota amb tonalitats violàcies i d'aroma intensa a fruita vermella. És prim, especiat, floral i elegant. El seu PVP és de 13 euros.

El celler **Bouquet d'Alella** ha ampliat el seu segell Edicions Limitades amb un nou vi 100% monastrell emparat per la DO Alella que s'afegeix al Pansa Rosada que van treure al mercat a principis d'aquest any. Del **Bouquet d'Alella Edicions Limitades Monastrell 2016** només s'ha elaborat una producció de 2.400 ampolles. És fruit de l'agricultura ecològica. La criaça d'aquest varietal vi s'ha fet durant sis mesos en bótes de roure francès i centreeuropeu (la integració de la fusta és perfecta). És fruitós (magranes) i floral (violetes). És un vi lleuger i refrescant, amb poc volum però bona acidesa. Només té 11,5º (han llegit bé). El seu PVP se situa en 15,5 euros.

**Castell del Remei 1780** de l'anyada 2014 és la gran aposta per aquest Nadal d'aquest celler de la DO Costers del Segre que s'anuncia com el primer elaborador de vins fins de criaça de Catalunya i la cinquena marca registrada més antiga d'Espanya. És un vi negre Gran Reserva elaborat combinant les varietats autòctones i les bordeleses. El defineixen com el seu vi "més il·lustre". És rodó, clàssic, potent i amb notes pròpies de la llarga criaça. Segurament no és un vi de moda però també segurament és un vi que no passarà mai de moda. Millorarà amb més criaça a l'ampolla, la qual cosa el domarà més. El seu PVP és de 22,95 euros.

**La Vinícola de Nulles (Adernats)** ha tret al mercat la línia de vins joves (blanc, rosat i negre) agrupada sota la marca **Tempus Fugit**. Són vins cooperatius fàcils, juvenívols i fruitosos emparats per la DO Tarragona que valen molt més del que costen. El blanc és fruitós (poma), floral i té una bona acidesa (elaborat amb macabeu, xarel·lo i parellada), el rosat té color i és llaminer i fruitós (elaborat amb ull de llebre i merlot) i el negre és refrescant, fruitós (fruita vermella i negra) i molt bevable (elaborat amb merlot i ull de llebre). El PVP de tots tres vins és de 3,75 euros (han llegit bé el preu).