

Vins per veure mentre duri el confinament

Seguim amb quatre recomanacions més per gaudir mentre duri aquest confinament.

- **La Picossa**, garnatxa blanca, D.O. Terra Alta. Mai és tard per descobrir la garnatxa blanca. I d'on millor que de la Terra Alta? La garnatxa blanca presenta uns tocs amargs molt interessants que poden recordar a l'ametlla crua. *La Picossa* és un vi blanc sec, amb notes de fruita blanca (peres, pomes...) i flor blanca. Molt versàtil, amb cos i caràcter, que va bé tant en aperitius com amb qualsevol àpat. Fa referència al pic de La Picossa, de 499 m d'alçada que separa la Terra Alta de les Terres de l'Ebre.
- **Missenyora** de Cooperativa L'Olivera, macabeu, D.O. Costers del Segre. Ara que disposem de més temps és un bon moment per investigar els vins blancs criats amb fusta. *Missenyora* ens remet a les abadesses del monestir de Vallbona de les Monges, recordant un altre vi que es feia antigament a la zona: el vi bullit. Fermenta en barriques de roure americà (80%) i francès (20%), on només el 15% és fusta nova per respectar el caràcter del Macabeu. Una criança sobre les seves mares farà augmentar el volum del vi en boca. Un vi amb aromes de fruita blanca i fruita d'os, intens i complex. En boca és untuós, cremós i amb un punt dolç.
- **Marco Abella Olbieta** negre, 85% garnatxa, 10% carinyena, 5% syrah, D.O. Catalunya. El celler familiar Marco Abella està situat a Porrera, Priorat, però també fan la gama de vins *Olbieta*, emparats dins la D.O. Catalunya. *Olbieta* mostra l'essència de les vinyes d'alçada de la Conca del Mediterrani. Criança de 3 mesos en bóta de roure que ens dona un vi fresc i llaminer, ideal ara que comencen les calors primaverenques. En nas trobarem fruites vermelles, violetes i tocs balsàmics, mentre que en boca serà sedós, rodó i molt fresc.
- **Gotim bru** de Castell del Remei, garnatxa, ull de llebre, syrah i cabernet. D.O. Costers del Segre. Celler història viva del vi català, sent dels primers a comercialitzar vi embotellat amb criança i marca pròpia. La família Cusiné porta el celler des del 1982 i amb aquest vi de perfil elegant i equilibrat, defineix l'estil del celler. Notes balsàmiques i torrades amb matisos especiats i de fruita negra. 10 mesos en bóta, amb records de xocolata negra.

Selecció i recomanacions de Ramon Guix - DO Santa Caterina