

AUZELLS 2008: RAÏMS MOLTS RAÏMS

Vins Blancs | divendres, 10 de juliol de 2009 | 09:00h



Vi: Auzells 2007, Celler Tomas Cusiné

DO: Costers del Segre

Raïm: 32% macabeu, 19% sauvignon blanc, 16% parellada, 10% viognier, 8% chardonnay, 8% müller turgau, 3% muscat, 2% riesling, 1% albariño i 1% rousane .

Elaboració: els raïms un cop veremats els refrigreren abans del desrapat i el premsat. Fermentació de les diferents varietats per separat a 16 °C de temperatura. Criança sobre lies durant 3 mesos 10% en bóta i la resta en dipòsit.

Grau: 12.6º

Tast: "Tons daurats amb reflexes verds. Aromes a pasteleria, compota, fruites blanques dolces, i exòtiques molt madures com l'aranja, la pinya i el mango, acompanyades per notes cítriques, amb una base de flors i d'herba fresca. Boca cremosa, compensada per l'acidesa que fa que explosionin les fruites. Postgust llarg i intens." Això diu el web, ara us passo el meu tast: el color més palla que daurat, això sí, coincideixo amb els reflexos verds; el nas és dolç i fresc, més compota que cítric, també hi trobo l'herba; el pas de boca és cremós amb un punt de fruita tropical i una bona acidesa, és untuós però no cansa, final llarg. Trobar notes dels raïms una quimera pel meu trist paladar.

Glopets: "La vila del Vilosell, antigament anomenada Vila dels Auzells, deixem que que voli el nostre vi blanc" poc podem afegir davant elaboradors sensibles com Tomas Cusiné, així descriu el seu vi, i així recupera un nom antic. Un vi nou amb arrels, un poble renovat. Una tradició amb futur. 10 varietats de raïm, 10 proves diuen al celler, tota una aventura amb feliç i llarga vida pel davant tot just aquest 2008 n'és la segona anyada. D'aquest celler estavem prendats del seu Vilosell, el Geol encara ens espera. Avui ens hem enamorat del seu blanc.

Ara ja hem parat la xarxa i tenim els ocellets, els auzells a la copa. Cada raïm aporta una ploma de color diferent a les ales, enriquint la paleta de gustos del nostre paladar. Aviat Vilosell, la vila dels Auzells, serà més coneguda com la vila dels Geols, Vilosells, Auzells, i

Prendrem l'Auzell 2008 pel coll, el tractarem amb delicadesa, omplirem la copa, clavarem el nas, compte amb les plomes no et facin pessigolles, olorarem fort un raïm rere l'altre, xarruparem llarg, i a volar.

Salut