

FUROT DEL MONESTIR

LES ARRELS DE L'EMPORDÀ!
"POTENT, RÚSTIC, COMPLEX"

ORIGEN • DO EMPORDÀ •

Situats a la part més Nord-Est de Catalunya i enfilats al peu de les muntanyes de l'Albera, trobem la petita població de Vilamaniscle. Els més vells de l'indret comenten que aquí trobem les arrels de l'Empordà, testimoni del pas dels anys, on una petita part han pogut mantenir les seves vinyes velles, de generació en generació, lluitant amb les pendents, la Tramuntana i les pedres de llicorella.

Molt propers al Monestir de Sant Quirze de Colera, volem fer un petit homenatge a l'indret, acompanyant el nom de la finca FUROT.

VARIETATS

Samsó de vinyes velles i un toc de Cabernet Sauvignon.

ELABORACIÓ I CRIANÇA

La verema comença a finals de Setembre i es cull manual. Una vegada al Celler fem una segona tria del raïm en taula de selecció.

La vinificació es realitza de forma tradicional, amb llargues maceracions i a temperatura controlada.

El procés de criaença s'allarga un període de 15 mesos en bótes de roure Americà.

NOTA DE CATA

Els terrenys pedregosos, pobres en matèria orgànica, i el microclima de muntanya, caracteritzat per la forta Tramuntana, obliga a la planta a desenvolupar arrels profundes i protegir-se amb rendiments baixos; així doncs tenim un raïm de gra petit i molt concentrat, capaç de transmetre tota la complexitat del "terroir".

Color cirera amb reflexes teula.

Nas viu i intens, amb els aromes del roure ben integrats, que deixen pas a un fons especiat i mineral fruit de la terra, gran protagonista del FUROT DEL MONESTIR.

En boca és gras i potent, mostrant la seva complexitat de forma atrevida, records de pruna madura i balsàmics d'herbes de l'Albera. El final és llarg i equilibrat, on tot i gaudir del seu taní suau, ens ensenya la capacitat d'envelliment que li resta per recórrer.

MARIDATGE I SERVEI

Per escollir un plat idoni, civet de senglar; així doncs alhora podríem controlar un xic més aquest animal que tan ens embolica. Comentari a part, podem maridar amb tota mena de guisats, carns vermelles, llegums en un punt baix de cocció, formatges curats i, en definitiva, plats mediterranis amb personalitat que siguin capaços d'acompanyar un gran vi.

Temperatura òptima de servei d'entre 16°C-18°C. És aconsellable obrir l'ampolla 30 minuts abans de consumir per obtenir una correcta oxigenació.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 13,7 (%Vol) – Acidesa total (a.t.): 5,5g/l.

PREMIS

Medalla de PLATA al "Concours International de Lyon 2018".

