

Viticultura

Primer brindis de la temporada. Los primeros vinos ya han salido al mercado, un símbolo de la cosecha recién terminada, una experiencia única

Alzad las copas, el Vi Novell ya está aquí

MAITE RUIZ ARASA
TARRAGONA

Es el primer brindis de la temporada, los primeros vinos en salir al mercado, un símbolo de la cosecha recién terminada: el Vi Novell, un vino más joven que un vino joven. Fresco, carbónico, afrutado y lleno de vitalidad. No todas las bodegas se aventuran a elaborarlo pero quienes lo hacen, nos regalan una experiencia única. A la venta a partir del 11 de noviembre, por Sant Martí, como dicta la tradición. Alzad las copas, el Vi Novell ya está aquí.

Características

Vi Novell. Nombre que se da en Catalunya al primer vino de la cosecha. Se elabora y embotella rápidamente tras la vendimia, por lo que se disfruta de inmediato, en su estado más puro y fresco.

Tradición. 'Per Sant Martí, mata el porc i enceta el vi'. La tradición del Vi Novell tiene siglos: las masías abrían sus bodegas para celebrar la cosecha y la matanza del cerdo.

La rama de pino. Símbolo de tradición vinícola en muchos pueblos catalanes. Se colgaba sobre la puerta de bodegas y tabernas para señalar la llegada del vino nuevo.

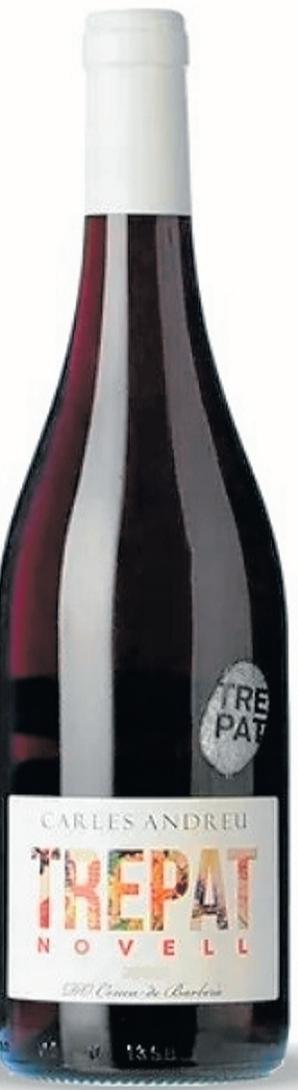
Estilo. Ligero, afrutado, fácil de beber. No busca la complejidad de crianzas y reservas, sino capturar la esencia inmediata y natural del fruto.

Vinificación. La más rápida, sin crianza. Suelen incluir racimos enteros y fermentaciones carbónicas para resaltar los aromas frutales y la frescura del vino.

Consumo efímero. No se conserva. Se abre por Sant Martí y se consume en los primeros meses.

Nuestro 'Beaujolais Nouveau'. El Vi Novell se lanza al mercado el 11 de noviembre, por Sant Martí. En Francia, el Beaujolais Nouveau sale a la venta el tercer jueves de noviembre.

Maridaje. Perfecto con platos de temporada y productos del cerdo.



CARLES ANDREU

Celler Carles Andreu
D.O. Conca de Barberà
Variedades: Trepat
Número de botellas: 3.000
PVP: 7,65€

¿Cómo es? Nos lo cuenta... Bernat Andreu del Celler Carles Andreu

Portell Rosat Vi Novell

1. En una palabra: fruta
2. Aromas predominantes: nata, fresa, golosina

3. El color del vino: Bermellón

4. Sensación en boca: Muy refrescante, zumo de arándanos

5. Temperatura perfecta: Fresco, de 6°C a 10°C

6. Para disfrutarlo: Con amigos

7. En la mesa: Gambas a la parrilla, tajine de pollo o sorbete de frambuesa

8. Maridaje musical: 'In The Night' de Oques Grasses



PORTELL BLANC I ROSAT

Vinícola de Sarral-Portell
D.O. CONCA DE BARBERÀ

Variedades: Blanco: Macabeu y Parellada / Rosado: Trepat

Número de botellas: 5.000 cada

PVP: 6€

¿Cómo es? Nos lo cuenta... Mònica Perelló Segura de Vinícola de Sarral.

Portell Blanc Vi Novell

1. En una palabra: Frescura

2. Aromas predominantes: Piña, plátano, mango

3. El color del vino: amarillo pálido, muy limpio y brillante

4. Sensación en boca: Frescor, juventud, piña tropical

5. Temperatura perfecta: 7-10°C

6. Para disfrutarlo: Comida simple, informal en la terraza disfrutando del sol de otoño.

7. En la mesa: Arroz de montaña, sardinas a la brasa...

8. Maridaje musical: Música festiva. Por ejemplo, Figa Flawas.



GARRI NOVELL

Vins Petxina

D.O. Conca de Barberà

Variedades: Trepat

Número de botellas: 1.000

PVP: 9,70€

¿Cómo es? Nos lo cuenta... Oleguer Brunet Masats de Vins Petxina

1. En una palabra:

Alegría

2. Aromas predominantes:

Moras, fresas, uvas

3. El color del vino:

Violeta muy vivo

4. Sensación en boca:

Hace un chisporroteo divertido en la lengua.

Es un vino ligero, pero que confirma lo que hemos notado al oler y se complementa con un punto de amargura y una acidez clara.

5. Temperatura perfecta:

Fresco, de 6°C a 10°C

6. Para disfrutarlo:

Tras una caminata matutina

7. En la mesa:

Gambas a la parrilla, tajine de pollo o sorbete de frambuesa

8. Maridaje musical:

'La Marina' de Figa Flawas



NOVELL DE BOT

Sant Josep Vins

D.O. Terra Alta

Variedades: Garnacha Tinta

Número de botellas: 5.760

PVP: 5,95€

¿Cómo es? Nos lo cuenta... Jaume Martí de Sant Josep Vins

1. En una palabra:

Fruta

2. Aromas predominantes:

vino nuevo, uva, fruta roja

3. El color del vino:

Magenta, poco cubierto

4. Sensación en boca:

Es un tanto ligero, muy afrutado

5. Temperatura perfecta:

Fresco (12°C)

Y en verano funciona incluso más frío

6. Para disfrutarlo:

Compartir la primera botella de cada cosecha

con una persona que se inicie en el mundo del vino.

7. En la mesa:

Es un vino bastante versátil aunque una tabla de embutidos y patés es perfecta y asequible



VI NOVELL

Celler Masroig

D.O. Montsant

Variedades: Garnacha tinta y Cariñena

Número de botellas: 6.000

PVP: 7,80€

¿Cómo es? Nos lo cuenta... Alain Gómez Hernández de Celler Masroig

1. En una palabra:

Fresco, "Gouleyant" que significaría fresco y ligero, fácil y agradable de beber...

2. Aromas predominantes:

Palo, fresas y frutos del bosque

3. El color del vino:

Rojo framboesa, vivo y brillante

4. Sensación en boca:

Tiene una entrada muy golosa, un paso de media boca agradable y un final muy fino. ¡Invita a más!

5. Temperatura perfecta:

Es un vino que aconsejamos consumir entre 16 y 18 grados.

6. Para disfrutarlo:

Es un vino ideal para compartir, es tu complemento perfecto de pícnic, aperitivo y tardeo.

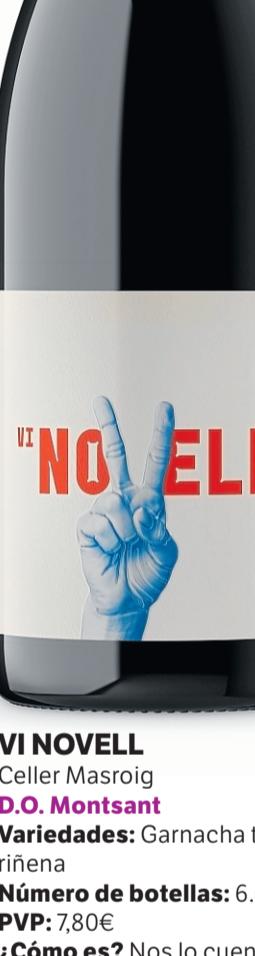
7. En la mesa:

Con sushi, todo tipo de marisco...

O sin complicaciones, como un buen embutido y 'pa amb tomàquet'.

8. Maridaje musical:

Si duda, la banda sonora perfecta es 'Faràndula' de Sexenni, uno de los grupos invitados a nuestra Festa del Vi Novell, el 9 de noviembre.



VI NOVELL

Celler Masroig

D.O. Montsant

Variedades: Garnacha Tinta

Número de botellas: 6.000

PVP: 7,80€

¿Cómo es? Nos lo cuenta... Alain Gómez Hernández de Celler Masroig

1. En una palabra:

Fresco, "Gouleyant" que significaría fresco y ligero, fácil y agradable de beber...

2. Aromas predominantes:

Palo, fresas y frutos del bosque

3. El color del vino:

Rojo framboesa, vivo y brillante

4. Sensación en boca:

Tiene una entrada muy golosa, un paso de media boca agradable y un final muy fino. ¡Invita a más!

5. Temperatura perfecta:

Es un vino que aconsejamos consumir entre 16 y 18 grados.

6. Para disfrutarlo:

Es un vino ideal para compartir, es tu complemento perfecto de pícnic, aperitivo y tardeo.

7. En la mesa:

Con sushi, todo tipo de marisco...

O sin complicaciones, como un buen embutido y 'pa amb tomàquet'.

8. Maridaje musical:

Si duda, la banda sonora perfecta es 'Faràndula' de Sexenni, uno de los grupos invitados a nuestra Festa del Vi Novell, el 9 de noviembre.



VI NOVELL

Celler Masroig

D.O. Montsant

Variedades: Garnacha Tinta

Número de botellas: 6.000

PVP: 7,80€

¿Cómo es? Nos lo cuenta... Alain Gómez Hernández de Celler Masroig

1. En una palabra:

Fresco, "Gouleyant" que significaría fresco y ligero, fácil y agradable de beber...

2. Aromas predominantes:

Palo, fresas y frutos del bosque

3. El color del vino:

Rojo framboesa, vivo y brillante