Un equip de Cellers Torres treu un vi de la DO Empordà

Es diu Somiadors i és el quart vi de la col·lecció 7 Magnífics
El raïm prové de petites parcel·les de vinyes velles de viticultors o cooperatives empordaneses i se n'han elaborat vint mil ampolles



El vi Somiadors s el darrer de la col lecci 7 Magn fics que ha elaborat un equip dels Cellers Torres.

L'equip de viticultura i enologia de Cellers Torres ha tret al mercat un vi de la DO Empordà, el Somiadors 2014. Aquest vi forma part de la col·lecció 7 Magnífics, amb la qual es vol fer un "recorregut buscant l'autenticitat de les denominacions d'origen de Catalunya". Fins ara s"havien elaborat tres vins. Els dos primers van sortir al mercat ara fa dos anys, el Rebels de Batea blanc i negre, tots dos de la Terra Alta, i l'any passat van treure El Sensat del Montsant. De tots se'n fa una producció de vint mil ampolles i cada any es repeteix producció. Es poden trobar a botigues especialitzades, a restaurants i una petita part també anirà destinada a l'exportació.

El vi de la DO Empordà s'ha elaborat a partir de les dues varietats més representatives de la DO empordanesa, la carinyena i la garnatxa, i el "raïm prové de petites parcel·les de vinyes velles d'arreu de l'Alt Empordà que no són de Torres, sinó de productors i cooperatives situades a una altitud que rarament supera els 230 metres sobre el nivell del mar. Somiadors 2014 es presenta, segons explica l'enòloga de Cellers Torres Núria Barrachina i que forma part del projecte, com una interpretació "més vivaç, apassionada i contemporània dels vins de tramuntana, fruit de la tenacitat dels viticultors empordanesos, que tradicionalment han hagut de desafiar el vent i uns sòls pobres, difícils de conrear, per obtenir el millor d'aquesta terra". "Somiadors és un homenatge a tots aquests viticultors que els darrers anys han fet un canvi a la DO Empordà i que fan vins extraordinaris", diu Barrachina.

El nou vi ofereix aromes molt plenes de fruita madura i confitada –maduixa, préssec–, amb matisos de bosc baix –farigola– i notes especiades. La criança parcial –del 70% del vi, aproximadament– s'ha fet també a la demarcació "amb botes de roure francès, que subratlla la seva notable estructura, força i extraordinària personalitat". "Tots els vins de la col·lecció són equilibrats i fàcils de beure, però alhora plens de matisos", assegura l'enòloga.

Barrachina també explica que cada vi té una etiqueta pròpia i creada expressament. "Com que en les ampolles no hi surt el nom de Torres per no desviar l'atenció sobre els territoris, en les etiquetes hi ha un extra de creativitat i i innovació", comenta. La de la DO Empordà és una etiqueta blava amb un paisatge on es pot veure el Montgrí i un parell de viticultors que pugen a una escala per dibuixar una lluna i "aconseguir el somni".

El vi es va presentar dilluns a enòlegs gironins en un acte que es va fer a l'Escola d'Hostaleria de Figueres i ahir a mitjans de comunicació de Madrid i Barcelona.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 17-02-2016 Pàgina 16

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/942378-un-equip-de-cellers-torres-treu-un-vi-de-la-do-emporda.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui