



## ABADIA RETUERTA BLANC 2013

El primer blanc del celler de la vall del Duero és un blanc de guarda del terrer, de l'anyada 2013 (la tercera d'aquest vi), fruit de vinyes de sauvignon blanc, amb un toc de verdejo i altres varietats blanques. Un vi original i sorprenent, de color de palla brillant, que, en nas, presenta aromes complexes i intenses de fruita, raim i torrats. Ha envellit entre cinc i sis mesos en barrica de roure francès. És fresc i cítric, de gust fumat i lleugerament especiat. Un vi amb cos, untuós, amb una bona acidesa i amb un final llarg, fresc i delicat. **Preu: 22 €.**



© Andromé Vinyes i Cellers

## 25 ANYS DE PASSIÓ

Un idil·li amb el Priorat. Això és el que tenen els protagonistes d'aquesta efemèride. Són quatre cellerers a qui fa 25 anys va unir la passió i la creença que del Priorat se'n podia treure molt bons vins. Álvaro Palacios (Clos Dofi), Josep Lluís Pérez (Clos Martinet), Daphne Glorina (Clos Erasmus) i René Barbier (Clos Mogador) —el cinquè, Carles Pastrana (Costes del Siurana), no hi va participar— van celebrar al Caelis que fa un quart de segle van elaborar junts el seu primer vi prioratí, que va ser la llavor d'aquests cellers decisius en la recuperació del prestigi de la DOQ Priorat.

## NOVA ANYADA DE CORIMBO

La 2011 és la nova anyada que surt al mercat d'aquest vi de la Ribera del Duero, un monovarietal d'ull de llebre del celler burgalès Roda. Amb una criança de dotze mesos en barriques de roure francès i americà, és un vi equilibrat, elegant, fi i llarg, d'una anyada excel·lent marcada per un estiu càlid, però amb pinzellades de frescor de la fruita vermella. Amb aromes fruitals, és un vi intens, que es presenta amb la fusta ben integrada —respectant la fruita i aportant una nota cremosa molt agradable— i uns tanins molt fins que evolucionen cap a la seda. **Preu: 20 €.**



## L'art de tallar

*Des de 1911*

**GANIVETERIA ROCA**

[www.ganiveteriaroca.cat](http://www.ganiveteriaroca.cat)