

CADA
DIUMENGE
AMB
AVUI+

PLA

d'Avui



LES GRANS SEDUCTORES

HAN CANVIAT EL CURS DE LA HISTÒRIA

ALIMENTS PER POSAR-SE LES PILES
CRIMEA, EL REPOS DELS TSARS

ERS

Vins

de les Illes per acompanyar la sobrassada

Per molts, són encara uns desconeguts, però val la pena conèixer-los. A les Illes Balears s'elaboren vins de molta qualitat i que, evidentment, mariden perfectament amb el gust de la sobrassada.



Cap de Barbaria 2003

BODEGA CAP DE BARBARIA
VT ILLA DE FORMENTERA

Varietats: Merlot, cabernet sauvignon, monestrell i fogoneu.

Comentari: En un dels llocs més tranquils de la petita illa de Formentera, s'hi troba aquest celler, que és, també, hotel i restaurant. Tenen dues hectàrees de vinya pròpia (on també recuperen varietats autòctones) i amb el seu raïm elaboren un vi de la casa excel·lent, amb vuit mesos de cria en barrica: en total, 8.000 ampolles.

Color: Intens color grosella, tonalitats violetes, capa alta. En nas és molt intens, i hi predominen les notes primàries de les varietats: grosella madura, confitura de pruna. En boca és robust, amb cos, equilibrat i tànnic. Final molt llarg i amb un record afruitat.

Preu: 22 €

