

Gamma de color



1. CAP DE BARBARÍA FORMENTERA

Fruit de la collita 2009, és un cupatge de dues varietats autòctones (monestrell i fogoneu) amb dues d'atlàntiques (cabernet sauvignon i merlot). Un vi d'autor, amb una criança d'entre vuit i catorze mesos, de color robí amb aromes de fruita negra. És un vi especiat, mineral i balsàmic que, en boca, és equilibrat, fresc, suau i de llarg recorregut. **Preu:** 35 €.

2. MILMANDA 2012 TORRES

Un vi blanc de gran intensitat aromàtica (flors, pinya i cítrics),

amb un fons torrat i especiat, fruit de l'especial criança en bóta (dotze mesos en roure nou francès, amb les mares). És un monovarietal de chardonnay, de gran complexitat i amb un postgust llarg. Marida amb peixos blancs de carn ferma, aus i formatges de vaca de pasta cuïta. **Preu:** 48 €.

3. ALTOS IBÉRICOS TORRES

L'anyada 2012 s'ha valorat com el millor criança de la DOQ La Rioja de l'any passat, segons la revista britànica *The Drinks Business*. És un ull de llebre, amb una criança de dotze mesos

en bóta i un envelliment llarg en ampolla. De color cirera, és molt aromàtic (flors blanques i fruita vermella, espècies i torrefactes). En boca, és fresc, amb un recorregut llarg. Es recomana prendre'l amb tapes, broquetes i pernil ibèric. **Preu:** 5,95 €.

4. MAR DE FRADES ALBARIÑO

Adscrit a la denominació d'origen Rías Baixas, és la segona anyada del primer escumós de la varietat de raïm albariño. Un brut nature complex i expressiu, del celler gallec del mateix nom. En boca, és saborós, cremós i fresc. Marida

amb plats senzills de peix blanc i receptes de llamàntol i de marisc en general. **Preu:** 19,95 €.

5. 1757 CINZANO

Una marca icònica de vermut, que vol retre homenatge als orígens d'aquesta marca d'aperitiu. La referència 1757 és un vermut de qualitat que, a més de la gamma aromàtica típica de la marca, s'ha enriquit amb extractes i diverses herbes seleccionades. Un vermut intens, amb un final vellutat i amarg. Serviu-lo ben fred, amb un *twist* de taronja. **Preu:** 9,90 €.