



MOSCATELL

DO Empordà

Valoració: ★★★★★ Preu: 13 € aprox.

Vi dolç natural 100% muscat d'Alexandria. Elaborat amb raïm seleccionat de la seva verema manual, únicament amb raïms que arriben al punt de maduració ideal, procedent de sòls pissarrosos, agricultura ecològica i pràctiques biodinàmiques.

Color groc daurat, molt ric i elegant en nas, amb aromes intensos a albercoc madur, pell de taronja i notes florals. Untuós en boca, llarg i persistent, amb molta expressió de fruita fresca i notes molt característiques de la varietat muscat.



JUST

DO Empordà

Valoració: ★★★★★ Preu: 24 € aprox.

Vi dolç natural elaborat amb 100% garnatxa negra de vinyes velles, amb una llarga maceració del raïm i el mètode d'elaboració del *muté sur grain*, afegint una mica d'alcohol sobre el mateix raïm per aturar la fermentació i conservar els sucres naturals. Després es posa a sol i serena durant 18 mesos en una filera de garrafes de 50 litres, les clàssiques *damajoanes* situades al mateix pati de la masia, sotmeses a una forta oscil·lació tèrmica entre l'hivern i l'estiu, entre el dia i la nit, per provocar una bona criança oxidativa.

Color caoba intens, amb aromes i gustos a maduixes confitades i prunes,

amb intenses sensacions de caramel i café, molt untuós i rodó, amb un final llarg i lleugeres notes a ranci de la seva criança oxidativa. Just és el nom del pare d'en Didier.



GARNATXA DE L'EMPORDÀ ESTELA SOLERA

DO Empordà

Valoració: ★★★★★ Preu: 32 € aprox.

Vi dolç natural extraordinari, elaborat amb 100% garnatxa negra de vinyes velles, conreades sobre pissarra, amb agricultura ecològica i biodinàmica. Elaborat pel sistema de criança en solera, amb una solera de 25 anys iniciada l'any 1990, a la qual s'afegeix cada any una petita part de la nova collita, fins que passa per 10 botes diferents de 1.500 litres cada una, obtenint una mitja d'envelliment de 10 anys. Cada any només s'embotella una part de l'última bota.

Color granat caoba. Nas molt elegant i de gran complexitat. Recorda la vellesa dels vins de Jerez, amb matisos propis de la tramuntana i la salinitat del seu entorn. Predominen les notes de la criança oxidativa: torrefactes, café, cacau, fruits secs, cuirs, vernís i sucre cremat, sobre fons de fruita, panses i dàtils. Entrada en boca melosa, amb pas per boca molt equilibrat. Final amb molta contundència i profunditat. Perdura molt, amb un petit glopet proporciona moltes sensacions. Una copa per reflexionar, pura expressió del Cap de Creus.



MAS ESTELA VI DOLÇ RANCI

DO Empordà

Valoració: ★★★★★ Preu: 24 € aprox.

Vi ranci elaborat amb 100% garnatxa negra de vinyes velles. La base és la mateixa que la Garnatxa de l'Empordà Estela Solera. La diferència és que fa 10 anys es va separar una bota sencera de 1.700 litres i se li va afegir un got de vi ranci molt vell, de l'any 1928, provocant l'evolució cap a ranci de tota la bota. És la recuperació de la tradició empordanesa de la *bota del ranci*, on antigament s'allotjava la bota més vella de la casa.

Color or vell. Ric en aromes de fruita seca, amb bones notes d'oxidació i l'aroma típic d'un vi ranci. Sec, intens i persistent en boca, molt llarg i amb records de figues seques i notes clàssiques d'enranciment. En Didier el recomana amb meló madur.