

Les Someres Blanc 2022 - Clos dels Guarans



Nazione: Spagna
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Xarel.lo vermell, Subirat Parent, Vinyater, Llimonera, Malvasia Vermella, Malvasia Blanca
Annata: 2022
Età delle Vigne: 10-20 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Grado Alcolico: 11,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Malvasia rossa e bianca di Sitges, Subirat Parent, Vinyater, Xarel·lo Vermell, Vinyater e Llimonera, fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio e 30% in legni piccoli usati per 6 mesi. Biologico certificato.

Sentori chiave: pesca, fiori di sambuco e gesso

Naso: note di frutta a polpa bianca, fiori bianchi, gesso, salsedine e ricordi di banana

Bocca: fresca, immediata, succosa, minerale e fruttata

Vista: Giallo paglierino

Ci troviamo nella regione del Penedes, in Spagna, nel cuore del Massiccio del Garraf, zona vinicola vocata che ha la peculiarità di essere ricca di calcare, elemento in grado di conferire ai vini prodotti una vena fresca e minerale unica ed un'espressione estremamente peculiare se legata ai vitigni autoctoni della zona, come Xarel-lo, Macabeu, Malvasia e Summoll.

Qui Jordi Raventos fonda il Clos Dels Guarans nel 2009, dedicando il nome al Guarà Català, ovvero all'asino Catalano, specie ad oggi a rischio di estinzione ma allevata dalla famiglia Raventos da generazioni.

Jordi sceglie da subito di lavorare in biologico e con il minor numero di interventi possibili le uve autoctone e a lungo dimenticate ma dotate di enorme personalità e potenziale del Penedes, tra cui: Xarel-lo Vermell, Malvasia rossa e bianca di Stiges, Limonera, Subirat Parent, Vinyater.

Stilisticamente i vini di Jordi regalano sempre grande beva, freschezza, mineralità e dinamicità, in cui la Spagna si esprime non con volume e opulenza ma con grande finezza e leggiadria attraverso vitigni desueti ma con grande tradizione sulle spalle.

Les Somares è un uvaggio di 7 vitigni autoctoni del Penedes, tra cui Malvasia rossa e bianca di Sitges, Subirat Parent, Vinyater, Xarel-lo Vermell, Vinyater e Llimonera, dove ogni uva contribuisce a forgiare l'animo inimitabile di questa bottiglia, che riesce ad essere al tempo stesso semplice ma stimolante.

La Llimonera dona citricità, le Malvasie di Stiges aromaticità, lo Xarel-lo mineralità e il Subirat frutto.