

L'11 perfecte del celler català a Caprabo

09/12/2022

Catalunya destaca per la seva cultura vinícola i la seva gran quantitat de vins amb Denominació [



/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00007.xml] d'Origen. Des de Caprabo seleccionem els 11 vins i caves del celler català perfectes per a tu.

Vins blancs catalans

A Catalunya ha anat augmentant el nombre de Denominacions d'Origen, passant de cinc en 1980 a onze en l'actualitat. En totes elles trobem una àmplia diversitat de vins blancs, elaborats amb diferents tipus de raïm dependent del terreny on creixin.

1. Sumarroca. Vi blanc jove DO Penedès

La DO Penedès no sols és l'òptima quant a la suma de factors físics que beneficien la collita, sinó que és la més important de Catalunya tant per grandària com per producció.

El vi blanc jove DO Penedès [Sumarroca](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/sumarroca-vi-penedes-blanc-de-blancs-75cl/295145>] és

un vi elaborat pels Cellers Sumarroca, amb les varietats de raïm Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel·lo i Moscatell.

Aquest vi és una combinació fresca i afruitada, amb tocs de pera, poma i flor del taronger. En boca ens proporciona un final molt agradable.

La seva lleugeresa i aroma fan que maridi de manera perfecta amb el sushi, els formatges tous, els aliments fumats, els peixos blancs o les amanides.

2. Raimat. Vi blanc DO Costers del Segre

Les vinyes amb Denominació d'Origen DO Costers del Segre abasten una gran dispersió geogràfica, però, generalitzant, se situen a l'interior de Lleida, en la conca fluvial del riu Segre, on el raïm que es produeixen es caracteritzen pel seu sucre.

El [Raimat D.O Costers del Segre](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/raimat-vino-blanco-chardonnay-do-costers-del-segre-75cl/1>

] és un vi elaborat amb raïm 100% Chardonnay, estructurat, amb reflexos verdosos, fresc pels seus tocs cítrics i amb una aroma intensa gràcies a les seves notes tropicals. Aquest vi marida perfectament amb carns blanques, marisc, peix, arrossos, pastes i amanides.

3. Clot d'Encis. Vi blanc DO Terra Alta

Les vinyes de DO Terra Alta estan situades en les zones de muntanya del sud-oest de Catalunya, entre 350-550 metres d'altitud. Les varietats de raïm que conformen el 75% de les seves vinyes són: Garnatxa blanca, Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Macabeu i Samsó.

El vi blanc [Clot d'Encis](#) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/clot-encis-vino-blanco-75cl/304859>

] és un vi 100% Garnatxa, jove, sec, molt afruitat, saborós i amb molt de cos. La seva aroma recorda una macedònia feta amb fruites blanques, cítrics i fruites vermelles. El seu maridatge perfecte seria un aperitiu o per acompanyar qualsevol menjar.

Vins negres catalans

La producció del vi negre a Catalunya és menor que la de vi blanc, la xifra ascendeix a uns 676.826 hectolitres front 2.297.495 de producció en vi blanc.

Les varietats de raïm negre a Catalunya són Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Garnatxa negra, Garnatxa peluda, Merlot, Monastrell, Pinot noir, Samsó i Ull de llebre.

4. Clos de Torribas. Vi negre criança DO Penedès

El vi [Clos de Torribas](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/clos-torribas-vino-tinto-tempranillo-crianza-d-o-penedes-75>

] DO Penedès és un Ull de llebre negre, granat i transparent. La seva maceració sobre pel·lofes i la seva posterior criança durant uns 12 mesos en bota desperta aquesta aroma de roure, espècies i les notes a cedre en el paladar.

En la gastronomia és un vi recomanat per a plats elaborats i copiosos com a arrossos de muntanya, carn vermella, carn de caça o carn en salsa.

5. Ètim. Vi negre DO Montsant

El vi negre [Ètim](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/vino-tinto-crianza-etim-botella-75-cl/307699>] DO Montsant està elaborat amb raïm Garnatxa, Cariyena i Syrah. Una combinació que li atorga al vi un color vermell cirera molt intens, un gust en boca dens, amb un toc àcid encertat i un final llarg i molt agradable. L'aroma que desprèn és de fruita madura com a mores, grosella o maduixa.

És un vi que encaixa perfectament amb la cuina moderna, els menjars especiats i exòtics.

6. La Boscana. Vi negre DO Costers del Segre

La gamma de vi La Boscana, com el seu propi nom indica i el disseny juvenil de la seva etiqueta, vol reflectir la sensació de naturalesa, aire lliure, diversió, frescor i esperit jove.

Aquest vi negre jove DO Costers del Segre [La Boscana](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/la-boscana-vino-tinto-d-o-costers-del-segre-75cl/310535>] és un cupatge de tres varietats: Ull de llebre, Garnatxa i Syrah. A la vista és d'un color vermell net, amb una intensa aroma a xocolata, vainilla i fruits negres, un gust saborós i persistent gràcies als tanins madurs.

El menjar que millor acompanya a aquest vi és la vedella, la pasta i els ocells. Encara que també combina excel·lentment amb guisats i estofats.

7. Diorama. Vi negre DO Montsant

Diorama Syra és un vi de la DO Montsant amb un aspecte cristal·lí amb tons violetes i blavosos. La seva maceració durant una setmana desperta aquest gust de fruites vermelles i melmelades per sobre dels tanins. La força de la fruita també destaca en la seva aroma.

El maridatge d'aquest vi tan saborós serien arrossos, estofats, carn de caça, carns vermelles com mitjana de vedella, rellom i entrecot.

Vins rosats catalans

La producció de vins rosats a Catalunya és la menys notòria, amb una xifra de 155.316 hectolitres segons la Promotora de Productes Catalans ([Prodeca](#) [

https://www.prodeca.cat/sites/default/files/inline-files/Prodeca%20sector%20vino_0.pdf]).

Malgrat aquesta dada, trobem vins rosats catalogats amb DO.

8. Petjades. Vi rosat Merlot DO Penedès

Aquest vi monovarietal té un aspecte dens en copa amb reflexos vermell carmí. La seva aroma també és intens, però amb detalls a fruits vermells frescos que aporten fragància. Els tocs àcids aporten al gust frescor i estructura. El pas ferm de la seva entrada en boca el fa perfecte per maridar embotits, plats especiats i peixos al forn.

9. Portell. Vi rosat Trepapat DO Conca de Barbera

Els vins rosats de la DO Conca de Barbera solen elaborar-se amb raïm Trepapat, Ull de Llebre i Garnatxa. En aquest cas, el vi rosat Portell de la cooperativa vinícola Sarral és 100% Trepapat, afruitat, floral i molt suau. La seva frescor ho fa idoni per a les carns blanques, aperitius i carns vermelles a la graella.

Caves

A Catalunya a més de les denominacions de vins, també existeix la DO Cava que s'estén per diversos llocs del Penedès, l'Anoia, el Baix Llobregat, el Camp de Tarragona, la Conca de Barberà, Costers del Segre i l'Empordà.

El cava català s'elabora amb les varietats Xarel·el, Macabeu i Parellada. En el cas dels rosats, el raïm seria Trepapat, Garnatxa i Monestrell.

10. Llopart. Corpinnat brut nature reserva

El cava [Llopart Corpinnat brut nature reserv](#) [

<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/corpinnat-brut-nature-reserva-75cl/36215>]a, a més de ser un clàssic, va ser un dels pioners a Espanya. Es tracta d'un vi espumós cupatge de Chardonnay, Macabeu, Parellada, Xarel·el. Un brut nature sec, lleuger i fi, amb una harmonia aromàtica entre trets afruitats i trets derivats de l'envelliment.

11. Portell. Cava rosat Trepapat

El [cava rosat Portell](#) [<https://www.capraboacasa.com/portal/es/super/producto/cava-rosado-brut-portell-75-cl/308246>] és un monovarietal elaborat amb 100% Trepapat que, després de dotze mesos de criança, destaquen les aromes fresques de maduixa, bombolles fines i abundants. Perfecte per a maridar aperitius, embotits, canelons i plats de festa.