

Celler Pardas, Rupestris

Celler Pardas es una de esos pequeños productores joyas que llegan al país, un diamante escondido de una familia que trabaja todo de forma ecológica, devolviendo a la tierra más de lo que toman de ella.

Este vino es un blend que nace Penedés, de un proyecto que nace en St. Sadurní d'Anoia, una región donde la Cava y los espumantes sin mucho más fuertes que cualquier otra cosa, es un blend de Xarel-lo, Malvasia de Sitges, Macabeo y Xarel-lo Rojo (cambia ligeramente de año a año), sí... así de raro como suena, la Xarel-lo es una de las uvas principales de cava y malvasía es más bien una uva que se utiliza en Italia, Madeira y las islas Canarias para hacer vinos fortificados y de postre.

No es para asustarse, la malvasía lo que aporta es una potencia aromática y floral como pocas otras.

Básicamente es un vino diseñado, una mezcla pensada para un balance de frescura y aromas que necesita un poco más de atención, recomendamos tomarse unos minutos para analizarlo, para pensarlo, recordar esos perfumes de rosas y cítricos.

Pero nos enredamos mucho, finalmente es un vino que habla por si solo, y eso a veces es más importante que toda esta carreta.

Maridaje: Los vinos aromáticos juegan muy bien con las cosas picantes, y este vino no es tan liviano como para no intentarlo, por que no unos tacos al pastor, un ceviche con rocoto y hasta una tabla de quesos frescos de cabra.

Maridaje emocional: Ultima escena de V for Vendetta cuando V esta en el tren, lleno de Rosas Violet Carson, la mezcla de rosas y aromas a pólvora, con una banda sonora poderosa de fondo.