



VINS DE TALLER

Josep Pla  
f u n d a c i ó

Pa i Raïm  
R E S T A U R A N T

Dijous 21 de Juliol, 19:30 Fundació Josep Pla

Presentació de Vins de Taller (Siurana d'Empordà)  
amb tast maridat de Pa i Raïm Restaurant (Palafrugell).



### GRIS 15

Varietats: 100% Merlot (14%)

➔ **"Rillette" de sardines amb germinat de ceba.**

Elaboració: Breu maceració pel·licular a baixa temperatura i posteriorment premsat lleuger. Fermentació a temperatura controlada (15°C - 16°C). Net, elegant i harmoniós. Amb aromes de grosella i maduixa presenta un final fresc i persistent. Maridatge: Pica-pica de peix, marisc, gambes de Palamós, escamarlans i verdures. Plats lleugers, arròs de verdures i carns blanques.



### BASEIA 15

Varietats: 100% Viogner

➔ **Dau de Salmó fumat amb tàrtara i caviar d'arengada.**

Elaboració: Maceració pel·licular de 12 hores abans d'un lleuger premsat. Posteriorment maceració i homogeneïtzació diària del most amb les parts sòlides (polpa) a baixa temperatura durant 48-72 hores. Inici de la fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada entre 15-16°C. A la meitat del procés, part d'aquest most es passa a botes de roure francès on acaba la fermentació. El vi es manté en les botes sobre les seves mares durant 3-4 mesos, realitzant diàriament la tècnica del battonnage.

Nota de tast: Color groguenc daurat pàl·lid, amb notes florals de magnòlia. Aromes a fruita blanca, préssec i vainilla. Complex estructurat i glicèric. Maridatge: Marisc, sushi, menjars especiades de tipus oriental, formatges curats, carns blanques, pasta.



## SIURÀ 11

Varietats: 56% Marselan, 27% Merlot, 17% Cot

➔ **Formatge “Sant Galderic Petit”, Mas Borni. Llagostera.**

**Formatge de granja, elaborat amb llet crua de vaca, madurat i assecat.**

Elaboració: Maceració prefermentativa en fred. Fermentat a temperatures controlades (25-28 °C) en dipòsits d'acer inoxidable. Pigeages i remuntats diaris. 21 dies de maceració. Criança de 11 mesos en bótes bordeleses de roure hongarès i francès. Filtrat molt delicat, no ha estat clarificat ni estabilitzat.

Nota de tast: Color cirera picota amb reflexos violacis. Aromes a fruita negra de bosc, espècies, amb un toc balsàmic. En boca és ampli, estructurat, amb una sensació de mineralitat pròpia del territori. Post gust llarg i sedós.

Maridatge: Caça, carns vermelles, ibèrics, formatges curats.



## LEA 15

Varietats: Cortese (16 - 17% vol)

➔ **Brunyols amb confitura de tomata.**

Elaboració: Sobremaduració de raïm a la vinya. Fermentació a temperatura controlada fins a parada fermentativa amb alcohol. Posterior criança en bótes de cognac durant 4 mesos. Té aromes de fruites blanques sobremadurades, fruits secs, mel i panses. És carnós, càlid i rodó. Post gust llarg on predominen sensacions de fruita seca i brandy.

Maridatge: Dolços, postres, foie.