

CELLERS D'EN GUILLA

Vinos con el carácter de la 'garnatxa'

La multipremiada bodega de Rabòs d'Empordà, a 5 Km de Garriguella, continúa elaborando sus vinos con variedades autóctonas de *garnatxa* blanca, negra y roja, samsó (cariñena) y macabeo. Según la *Guia de Vins de Catalunya 2017*, su nota media es de 9,39 sobre 10, siendo la segunda mejor bodega de l'Empordà. Todos sus vinos superan los 9,13 puntos.

Si en 2015 esta bodega ya ganó el premio al mejor vino dulce de Catalunya con *Sol i Serena de Damigiana*, una crianza de 2 años al sol en garrafa de vidrio; en 2016 otros dos caldos han recibido el Bacchus de plata en su categoría, concretamente el *Rec de Brau* y el *Bruel de l'Estany*, ambos de 2013.

Martí Vallés, enólogo y copropietario de Cellers d'en Guilla junto a Assumpta Bohigas, nos explica cómo son estos vinos: "el *Rec de Brau* se elabora con el cupaje de *garnatxa* negra y *samsó*, es un vino de media crianza que envejece en botas de roble americano durante ocho meses. Es una buena forma de introducirse en los vinos de l'Empordà, con una entrada enérgica y afrutada y un gusto a frutos rojos maduros. Una combinación perfecta tanto para pescados, arroces, quesos y carnes a la brasa". En lo que a *Bruel de l'Estany* se refiere, Assumpta Bohigas describe, a este negro crianza que pasa 12 meses en barrica, como "de entrada potente pero elegante, especiado, con notas balsámicas que te recuerdan a los bosques ampurdaneses lle-



nos de tomillo y romero. Su paso en boca es cremoso, teniendo en cuenta en todo momento la fruta negra madura. Es ideal para carnes rojas y salsas potentes. Pero también puede ser un vino para tomar solo y disfrutar de la evolución de sus aromas mientras se va oxigenando".

El resto de vinos de Cellers d'en Guilla son los blancos *Magenc*, un vino joven, y *Edith*, un blanco de *garnatxa* roja de seis meses en barrica, ambos ideales para un público joven que quiere introducirse en el mundo del vino. Y junto a ellos el *Vinya del metge*, un rosado joven que no ha pasado por barrica, galardonado en 2014 y 2015 como el mejor vino rosado de Catalun-

ya según la *Guia de Vins de Catalunya*. Este rosado se elabora 100% con *garnatxa* roja o gris, una variedad que se utilizaba sólo para hacer vino dulce y que Cellers d'en Guilla ha recuperado, creando un vino afrutado, de largo aroma, apropiado para los aperitivos navideños. La oferta la completa *Garnatxa dolça*, un vino dulce típico de l'Empordà que siempre tuvo una gran tradición.

Puntos de venta

Celler de la Boqueria,
Celler de Can Dani, Vini & Teca,
Bodega Vinito y Temps de Terra.

cellersdenguilla.com
Tel. 972 545 128 - 660 00 16 22
info@cellersdenguilla.com