

# MAS ANGLADA

## El secreto mejor guardado de la DO Empordà

Con sólo tres añadas en el mercado y una producción de 3.500 botellas, los crianzas de **Mas Anglada** van camino de convertirse en uno de los grandes caldos del Baix Empordà.

Para alguien que ha cruzado el Atlántico a vela, ha escrito un libro, impulsa fundaciones y ha dirigido una orquesta sinfónica, el reto de hacerse su propio vino y conseguir el reconocimiento del sector sólo era cuestión de trabajo y constancia. Si además es Luis Conde, máximo responsable de la firma Seeliger y Conde, especializada en la búsqueda y desarrollo de talento directivo, con oficinas en ocho países las posibilidades aumentan. El resultado son los vinos Mas Anglada elaborados en una finca del mismo nombre situada en Fonteta –junto a la Bisbal d’Empordà– y que cuenta sólo con 1,2 hectáreas de viñas merlot y cabernet sauvignon y que produce anualmente no más de 3.500 botellas.



El enólogo y responsable Ferran Peral nos acoge en las instalaciones de la bodega que están a pie de viña y nos explica primero un poco de historia “la finca siempre produjo vino para consumo propio pero en 2004 plantamos las actuales viñas y en 2009 salieron las primeras botellas. Los re-

sultados fueron más que satisfactorios, con lo que en 2012 se decidió dar el salto comercial”. Dos enólogos de Burdeos, Julien Viaud, del equipo del enólogo francés de prestigio mundial, Michel Rolland, y el director de un grand cru de Margaux, Ludovic Da-

vid asesoran y visitan la bodega cinco veces al año.

Un trabajo que comienza conociendo la singularidad del terreno donde están las viñas. Tal como nos explica Peral “las viñas están plantadas so-

bre tierras de pizarra degradada con mucha arcilla, la capa granítica está muy abajo con lo que las viñas pueden alargar sus raíces y contar con una retención hídrica mayor que el resto de vinos DO Empordà. Ello es ideal para los años con poca lluvia y para la sequedad de la tramontana”. Junto a ello el trato exquisito en su cultivo. “Las viñas están bien ventiladas y todas sus hojas están bañadas por el sol, nos encargamos personalmente de ello y tenemos calculado la cantidad exacta de uva que debe dar cada vid. Incluso un mes antes de la vendimia las aligeramos de peso. Desechamos uva, que después es abono natural, para que todos los nutrientes se concentren en la cantidad deseada que son 6.000 kg aproximadamente”.

La uva seleccionada pasará a una cámara frigorífica que los mantendrá durante 36 horas a una temperatura de 4 °C, más adelante entrará en barricas de roble para pasados 18 meses embotellarse en los dos vinos que co-

### Analvaro, Tolimen y Rosadito

Elaborado con las variedades de merlot y cabernet sauvignon, **Analvaro** tiene en boca una entrada fresca, con creciente evolución e importante peso de la fruta. Largo en el postgusto encontramos la fruta madura y fondos balsámicos. Muy estructurado y con unos taninos maduros. Es un vino ideal para acompañar ensaladas complejas, embutidos, cordero a la parrilla. El vino **Tolimen**, seduce con sus aromas de fruta negra y roja madura, con notas balsámicas saliendo notas de regaliz y chocolate. En boca presenta taninos maduros y persistentes, acompañados por su largo recorrido, sedoso y elegante con ligeros toques cremosos con un fondo especiado. Tolimen es el maridaje ideal para arroces de carne, carnes blancas, carne de buey y cordero asado. Por último el próximo año Mas Anglada introducirá en el mercado **Rosadito**, un rosado que no es DO Empordà, bajo en acidez y de gran cuerpo.

mercializan Analvaro y Tolimen. Según Ferran Peral “unos vinos fuertes, que ganan con el tiempo, con una menor mineralidad de los otros caldos de la DO Empordà y que son ideales para acompañar carnes”.

Para adquirir estos vinos dirigirse a:  
**VILA VINITECA - T. 902 327 777**  
**VINS I LICORS GRAU - T. 972 301 835**