

14 Dominical
Diumenge 2
de setembre de 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi Mo

Chardonnay 2011

La varietat de raïm Chardonnay està tan ben adaptada a l'Empordà que si se sap elaborar dóna excel·lents resultats, tant si es presenta com a vi jove de l'any sense criança o si es fa la fermentació en barrica i es presenta com un vi de més estructura. El vi Mo Chardonnay del 2011 és un vi molt suau i sedós. El seu color groc d'intensitat mitjana prové del seu tipus de raïm. Aroma afruitada, molt atractiva, que

recorda les fruites tropicals. En boca és molt saborós i voluminós. Recorda els cítrics, la banana i la pinya. Darreregust llarg i persistent. Elaborat al 100% amb vins procedents de la varietat Chardonnay conreades en vinyes pròpies, amb fermentació a baixa temperatura per mantenir totes les característiques organolèptiques d'aroma i frescor. L'etiqueta de presentació és de disseny, senzilla i moderna. Reflecteix la jo-



ventut de les noves generacions que van agafant les regnes de la casa. Fa un bon maridatge amb peixos salsats i també amb marisc de closca. Preu (molt atractiu) aproximat: 4 euros.

El celler elaborador: Oliveda, s.a., de Capmany, elaborador del Masia Oliveda, pertany al Grup Oliveda. Els vins Mo són monovarietals que cal tastar per la seva sorprenent relació qualitat-preu. El seu vi Mo Merlot va ser guardonat al darrer Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2012. Aconsellem visitar el celler i les caves, situats a Capmany, amb botiga de venda al públic. Per a més informació: www.grupoliveda.com i www.girovi.cat.