

**14 Dominical**  
Diumenge 28  
d'octubre de 2012



**Agustí  
Ensesa  
Bonet**

Escola de  
Tastavins  
del Gironès

**El vi**

## L'inconscient

**Negre 2010**

**V**i jove del Priorat d'un curiós nom i una etiqueta de disseny moderna i psicodèlica però divertida. El vi és d'un color vermell cirera amb ribet violaci per ésser un vi jove i sense massa criança. L'aroma és afruitada i fresca. En boca és atractiu, saborós, lleugerament balsàmic amb deixos una mica dolços que s'equilibren amb una acidesa que el fan rodó i equilibrat. El darrere gust és lleuger i persistent.

Convida a tornar a degustar-lo. Graduació alcohòlica alta, però fàcil de beure. Elaborat majoritàriament amb varietats clàssiques del Priorat, Carinyena i Garnatxa, i modernitzat amb Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah, tot del poble de Porrera. Maceracions curtes i criança en tines de fusta de 7.000 litres de roure francès durant 12 mesos. Maridatge perfecte amb el pernill de gla reserva, degustat a la llesqueria



Porcus recentment oberta, annexa a la xarcuteria El Tall de la plaça de Catalunya de Girona.

El celler elaborador: El Celler Les Cousins, nom al meu parer innecessàriament afrancesat, és un projecte, avui realitat, dels cosins Marc i Adrià de la família Pérez que, després de treballar a diferents cellers del món, el 2007 van posar en pràctica el seu propi celler a unes finques de Porrera. Per a més informació: [www.lescousins.es](http://www.lescousins.es) i [www.girovi.cat](http://www.girovi.cat).