

14 Dominical
Diumenge 11
de novembre de 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

El Anejón de la Cuesta de las Liebres

És un vi selectiu de molt alta qualitat elaborat per la finca Pago de Carraovejas i classificat entre els nou millors vins de la Ribera de Duero. És un vi espectacular i amb caràcter. De color fosc amb ribets porpra. Aroma potent, mineral i molt complexa. Recorda la fruita madura, les espècies i els torrats propis dels seus 12

mesos de criança en bótes de roure dels boscos del centre de França, amb selecció especial de gra extrafi. En boca és molt saborós, amb tanins madurs i ben integrats. Poderós, elegant i molt ben estructurat. Un gran vi per gaudir-ne plenament a una temperatura entre 14 i 16 graus –mai massa calent– amb qualsevol



mena de carns vermelles, estofats i caça. Bon maridatge amb la cassoleta de salsitxes i bolets de la rostitseria Santa Eugènia de Joan Piqué, de Girona. Està elaborat amb un 93% de raïm Tinta fina, propi de la zona, amb una petita aportació de Cabernet Sauvignon i Merlot que li donen personalitat i elegància. Preu aproximat: 59 euros.

El celler elaborador: Pago de Carraovejas està situat en un lloc privilegiat, als pendents del rierol Botijas, davant del castell de Peñafiel.

Va ser creat per José María Ruiz i un grup de segovians amants del vi que volien elaborar el millor vi de la Ribera de Duero. Per a més informació: www.pagodecarraovejas.com.