

14 Dominical

Diumenge 18

de novembre de 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Siurà 10

Es un singular vi negre de molt bona qualitat, empordanès perquè està elaborat a Siurana d'Empordà, però que no està admès dins de la Denominació d'Origen Empordà perquè –segons informa el Consell Regulador– Siurana no pertany a la zona inclosa a la D.O. i també perquè inclou raïms de varietats no autoritzades. Per a mi és un vi molt bo, políticament empordanès, gironí i català, i elaborat amb molta il·lusió. Es per això que el recomano. Està elaborat amb les varietats Chardonnay

i Merlot a parts iguals, amb una aportació d'un 12% de la varietat Cot, amb criança d'11 mesos en bótes bordeleses de roure hongarès i francès. Filtrat molt delicat. És un vi de color cirera fosca amb reflexos violacis per la seva joventut. Cal que s'afini encara uns mesos a l'ampolla. Aroma elegant de fruita madura, especiat i balsàmic. Molt saborós en boca, tanins madurs amb darreregut llarg i persistent. Preu aproximat: 20 euros. Recomanat per a carns guisades, caça i formatges semicurats. Bon ma-



ridatge amb la Llebre a la Royal del Motel Empordà de Figueres.

El celler elaborador: Boscos Catalans, s.a., en la seva explotació vitivinícola, Vins de Taller, també elabora un blanc molt atractiu anomenat Baseia. Aquests dos vins són noves creacions de Vins de Taller, fruit del treball i l'experiència de més de deu anys, i que van ser presentats el passat dissabte dia 10 al Motel Empordà de Figueres. Per a més informació: www.vinsdetaller.com i www.girovi.cat.