

14 Dominical
Diumenge 24
de març de 2013



**Agustí
Ensesa
Bonet**

El vi

Gratus Criança

2009

És un vi negre fresc i elegant elaborat a la Denominació d'Origen Pla de Bages amb les varietats Merlot i Ull de Llebre, amb maceració pel·licular i fermentació a temperatura controlada. El seu color és granat intens amb tonalitats de cirera i té una aroma afruitada que recorda la fruita negra molt madura amb notes balsàmiques. En boca és molt suau, avellutat i saborós. Tanins equilibrats i llarga i ele-

gant durada en el postgust. Lleuger envelliment d'uns mesos en botes de roure francès que li aporta personalitat i elegància. Preu aproximat: 7 euros. Fa un molt bon maridatge amb carns salsades i formatges suaus. Servir a una temperatura entre 15 i 17 graus en copa grossa. Presentació amb una etiqueta moderna i senyosa i darrereetiqueta informativa.

El celler elaborador: El celler Jaume Grau i



Grau està situat a Maïans (Castellfollit del Boix), a la comarca del Bages. També elaboren altres vins negres, rosats i blancs que habitualment participen al concurs Girovi amb molt bones puntuacions. Els seus vins són un tribut als seus avantpassats (el celler té el seu origen el 1885) i reflecteixen la tradició transmesa sota l'atenta mirada de la muntanya de Montserrat. Per a més informació: www.vinsgrau.com i www.girovi.cat.