

El Vi

Llavors

Any: 2011

D.O.: Empordà

Raïm: Samsó, Merlot, Cabernet

sauvignon i Cabernet franc

Graduació: 14,5°

Preu aproximat: 8 €



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*

Medalla d'Or i Fulla d'Or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi 2013. És un vi negre de la collita de 2011 amb una curta criança de només cinc mesos en bótes noves de roure francès, hongarès i romanès. Vi de color cirera picota de capa intensa. Aroma potent i atractiva amb records de la fruita madura amb notes suaus de la criança curta però suficient en bótes de bona qualitat. En boca té un bon equilibri i lleugera estructura que fa que sigui molt fàcil de beure. Està elaborat majoritàriament amb les varietats Samsó i Merlot amb petites aportacions de Cabernet Sauvignon i Cabernet franc. Presentació en ampolla bordelesa i etiqueta molt simpàtica de disseny modern, que reproduïx retalls de diari de notícies relacionades amb la collita de cada any; en aquesta ocasió es tracta d'una informació del **Diari de Girona**. Bon maridatge amb plats salsats lleugers i amb formatges semicurats.

El celler elaborador: La Vinyeta és un projecte, avui convertit en realitat, d'en Josep Serra, avui conegut com en Josep de La Vinyeta, i la Marta, que s'ha convertit en un celler jove i dinàmic, amb diferents activitats enoturístiques. Van començar l'any 2002 amb un parell de vinyes velles de samsó i garnatxa. Posteriorment es van fer noves plantacions d'altres varietats i l'any 2006 van construir el celler i van començar a elaborar vins de qualitat. Les seves activitats connecten molt bé amb el públic jove –com ells– i han recuperat l'activitat integral d'una masia, inclosa la recuperació de la criança de la gallina empordanesa. Mereix una visita. ▶

www.lavinyeta.es i www.girovi.cat



Escola de Tastavins del Girovi

