

El Vi

Marià Pagès Garnatxa reserva

D.O.: **Empordà**

Raïm: **Lledoner blanc**

i lledoner negre

Graduació: **15,5°**

Preu aproximat: **14 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es un vi dolç natural elaborat amb soleres de més de sis anys de les varietats empordaneses lledoner blanc i lledoner negre. El seu color és caoba fosc, amb reflexos taronges. Aroma potent i elegant que recorda la fruita confitada i lico-rosa. En boca és molt saborós, concentrat. Recorda les panses. Notes de torrats, ametlles dolces i caramels toffe. Molt adequat per a les sobretauls de les festes nadalenques, a la taula familiar, sense presses. Excel·lent maridatge amb torrons de xixona i postres de músic. Presentació amb ampolla allargada i etiqueta informativa.

El celler elaborador: Marià Pagès, ubicat a Capmany, és un dels cellers històrics de l'Empordà. Va obtenir la distinció d'establiment centenari concedida per la Cambra de Comerç de Girona i el Departament de Comerç de la Generalitat de Catalunya en reconeixement a la seva activitat mercantil, documentada des de l'any 1877. És un celler familiar, petit i dels pocs que encara estan emplaçats dins del casc urbà de la població. Realitza un treball senzill i honrat que es reflecteix en els seus productes, vins blancs, rosats, negres i dolços. Tots porten l'empremta d'en Mariano, com se'l coneix amigablement, per la seva honradesa i bonhomia. Hi aconsegim una visita per gaudir del tracte amable i familiar i per l'atenció personal de la família. ▀

