

ELVI

Giró Ribot Mare 2008

Any: **2008**

D.O.: **Cava**

Raïm: **Macabeu, Xarel·lo**

i Parellada

Graduació: **12º**

Preu aproximat: **15 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Premi Vinari d'Or al Millor Escumós de Gran Reserva en el concurs celebrat recentment a Vilafranca del Penedès.

És un cava Brut Nature Gran Reserva de la collita de 2008, o sigui un *millesimé*, perquè especifica l'any del vi a l'etiqueta, tal com fan els xampanyes francesos de gran qualitat. És d'un color daurat brillant molt atractiu. Aroma fina que recorda els fruits secs amb notes vegetals i de pastisseria. Cava complex, expressiu, potent, amb acidesa molt equilibrada i bombolla fina i ben integrada degut al seu llarg temps de permanència en rima a les caves durant 36 mesos abans de degorjar. En boca és saborós i alhora finíssim per la seva bombolla tan ben integrada. Darreregust elegant. Està elaborat amb les varietats tradicionals del Penedès, amb un 50% de xarel·lo, 30% de macabeu i 20% de parellada. El vi base es produeix amb mostos procedents de la finca El Pont, amb vinyes de 30 a 50 anys de producció limitada. Bon maridatge amb plats elaborats de peix o carn. Excel·lent amb fruits secs i com a aperitiu amb canapès de salmó fumat.

El celler elaborador: Giró Ribot és un celler i cava familiar amb projecció internacional. Està situat a Santa Fe del Penedès, al cor del país del cava. Tot el procés de conreu de la vinya i elaboració es fa sota estricte control familiar des de fa diverses generacions. Participa habitualment al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi, amb bones puntuacions tant amb els seus vins com amb els caves. Mereix una visita. ■

Escola de Tastavins del Gironès info@cellermartífabra.com | www.girovi.cat



Escola de Tastavins del Gironès

