

Mas Vida

Any: **2013**

Raïm: **Chardonnay**

Graduació: **13°**

Preu aproximat: **12 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es un vi blanc elaborat 100 per cent amb raïms Chardonnay, varietat autoritzada pel Consell Regulador de la Denominació d'Origen Empordà des de fa molt de temps i que dóna molt bona qualitat per aquests rodals.

El Mas Vida Chardonnay 117 és un vi blanc de la collita 2013 que ha estat vinificat amb fermentació controlada, amb una curta criança posterior de sis mesos en botes de roure que li confereixen estructura i sedositat. És d'un color groc brillant, amb aroma d'espècies dolces i suaus notes de torrats per la seva encertada curta permanència en fusta. En boca és afruitat, saborós i elegant. Adequat per degustar una mica fred, amb peixos salsats. Bon maridatge amb salmó fresc a la planxa amb salsa tartara. També elaboren un vi blanc com a vi jove de la collita 2013, sense pas per fusta. L'etiqueta és igual, però en lloc de 117 posa 17, que és el número de sort de la família.

El celler elaborador: Bodegas Mas Vida és un projecte de recuperació de les vinyes al municipi de Cistella, al voltant de l'ermita de la Mare de Déu de Vida. Està regentat per Isabel Riera i la seva filla Adriana.

També elaboren vins negres amb les varietats Merlot, Cabernet Sauvignon i Ull de Llebre que han obtingut premis a la



Fira
Arrels
del Vi i
al Girovi.