

Escumós G de Gerisena

Any: **2013**

D.O.: **Empordà**

Raïm: **Macabeu, garnatxa blanca**

i moscat

Graduació: **12°**

Preu aproximat: **19 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Al bell mig de l'Empordà neix el G de Gerisena, un escumós elegant i seductor d'esperit inquiet, essència del nostre paisatge i les nostres vinyes. Un vi amb un caràcter empordanès de la nostra gent i amb la tipicitat de les varietats pròpies de la nostra terra. Brillant explicació inscrita en el preciós estoi de color negre en el que la Cooperativa de Garriguella presenta el G de Gerisena, un escumós empordanès d'alta gamma. Elaborat amb les varietats macabeu, garnatxa blanca i moscat de la collita 2013, veremats de forma manual de vinyes seleccionades per les seves qualitats organolèptiques per elaborar un vi base. Previ la fermentació del most, es realitza la maceració pel·licular del raïm a baixa temperatura durant unes hores, per poder extreure les aromes primàries de fruita blanca. Vi base que es deixa en contacte amb les seves lies fines durant tres mesos abans de la realització del tiratge. És d'un color groc pàl·lid amb aromes intenses de fruites blanques, aranja i cítrics. En boca és molt sec, complex i amb notes de brioix per la seva criança en ampolla. Bon maridatge amb marisc i peixos de roca.

El celler elaborador: La Cooperativa de Garriguella, ubicada al poble que porta el seu nom, és molt activa en la presentació de nous productes. L'escumós G de Gerisena fou presentat el passat mes de juny pel seu president Guillel Peralba amb les explicacions tècniques de l'enòloga Natàlia Duran. Les vinyes estan emparades per la D.O. Empordà i es troben a la part alta de la plana empordanesa i pugen fins als turons i contraforts de les serres de la Baga d'en Ferran i inicis de la serra de l'Albera. ■

