

El Vi

Masia Freyé blanc

D.O.: **Penedès**

Any: **2013**

Raïm: **Parellada i muscat**

Graduació: **11,5°**

Preu aproximat: **5,5 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Vl blanc molt atractiu per la personalitat que li confereix la composició del seu copatge. La finura de

la penedesenca varietat Parellada amb l'aromàtic i golós atractiu de la varietat Muscat el fan, segons la firma elaboradora, «un vi que és seducció, feminitat i perfum. La Mediterrània del Moscatell amb la muntanya de la Parellada. Calidesa i frescor, com el nostre clima, la nostra terra». S'ha de degustar una mica fred perquè destaquin les seves notes florals amb matissos de fruites exòtiques. És suau, golós i alhora fresc, per la seva acidesa equilibrada i llarg postgust. És un vi que sedueix als *wine lovers* que busquen vins singulars. Moderada graduació alcohòlica. Recomanat per a plats de peix amb salses blanques i molt bon maridatge amb amanida d'alvocats, gambes i salsa rosa.

El celler elaborador: Domènec Vidal és la marca dels vins que elabora el grup Vallformosa al celler de Viloví del Penedès. La firma, amb 150 anys de tradició vitivinícola, ha creat la gamma de vins Masia Freyé per presentar al mercat vins d'alta qualitat, procedents de la finca familiar Masia Freyé que els dona nom. Habitualment participen amb els seus vins al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi, amb molt bones puntuacions. El Masia Freyé blanc, obtingué Medalla de Plata de Catalunya a la darrera edició. ▶

V

