

# Giró del Gorner Merlot



Giró del Gorner Merlot

**Agustí Ensesa Bonet**

És un monovarietal elaborat al Penedès amb raïm Merlot. Presenta un color rosat vermell cirera clàssic (tal com es feien els rosats abans de la moda de fer-los tan clars que semblen blancs). Aroma primària molt atractiva que recorda la fruita vermella amb notes florals i fresques. En boca és molt saborós, amb un marcat caràcter de la varietat Merlot, que el fa elegant i golós. Es fa una maceració de 8 a 18 hores a baixa temperatura (8°). La fermentació a temperatura controlada durant 10 a 15 dies per facilitar l'extracció de les aromes primàries pròpies de la varietat. Presentació en ampolla bordelesa de vidre transparent que fa que destaquï encara més el seu elegant

color. Recomanat per beure'l una mica fresc amb xarcuteria, pasta i plats provençals. Maridatge perfecte amb l'arròs caldós amb llobregant que ens presenta La Taverna del Mar, situada al costat del mar a la platja de S'Agaró.

El celler elaborador: Giró del Gornet, situat a Puigdalber (Barcelona), es troba dins les D.O. Penedès i Cava. La masia s'ha mantingut durant segles i a dia d'avui la família hi segueix vivint. Després de les dificultats originades per la plaga de la fil·loxera a finals del segle XIX, i la Guerra Civil al XX, Gabriel Giró va reprendre la producció vitivinícola. Amb el seu esperit emprenedor va decidir dedicar la finca només a la viticultura, i destinar els millors raïms a la producció de vins de qualitat. Actualment la finca està gestionada per la família. El fill, Gabriel Giró, dirigeix la part tècnica, amb els seus coneixements d'enginyer tècnic agrari i enòleg, i Marta Giró la part administrativa i comercial. Elaboren també vins blancs i negres. El celler és molt conegut al sector pels seus caves. S'han mantingut fidels a la D.O. Cava i certificats com a «elaborador integral», que identifica els cellers que porten a terme el 100% del premsatge i vinificació de principi a fi en la seva propietat. Autenticitat, territori singular, treball rigorós, mètode tradicional, sinònims d'excel·lència i feina artesana ben feta. Mereix una visita enoturística.

Any: 2021

D.O.: Penedès

Raïm: Merlot

Graduació: 12,5°

Preu aproximat: 10,30€

