

El vi
Eccoci

Negre 2009



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El Sr. Philippe Dambois, tècnic d'aquest celler gironí emplaçat a Sant Martí Vell, ha torna a triomfar al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi. En l'edició del 2011 ja va aconseguir medalla d'or per al seu vi negre criança Ecconi 2008, i en l'edició d'enguany torna a aconseguir medalla d'or per al seu vi negre de mitja criança Eccoci 2009. És un vi d'un color negre intens, amb bona expressió aromàtica

que recorda la fruita negra petita i madura. En boca és atractiu per la seva sedositat i expressió afruitada, que el fan molt fàcil de beure tot i la seva equilibrada estructura tànica. Està elaborat amb Merlot, Cabernet Franc i Petit Verdot, que són unes varietats especialment aconsegudes per elaborar vins que aportin finor i personalitat. Utilitzar Cabernet Franc enlloc de l'omnipresent Cabernet Sauvignon, i Petit Ver-



dot com a novetat poc conreada per aquests rodals, demostra que Dambois és un autèntic mag de la vitivinicultura. La verema és manual i el vi s'està uns tres mesos en bótes de roure *marrain* que s'utilitzen pocs anys. Preu aproximat: 14 euros.

El celler elaborador: Blau Nou, s.a. està situat a la carretera de Bordils a Madremanya, a Sant Martí Vell. Amb unes 13 hectàrees a l'entorn del parc natural de les Gavarres, és una de les realitats més aconseguides en el món del vi a les comarques gironines. Més informació: www.eccociwi-ne.com i www.girovi.cat.