

14 Dominical
Diumenge 27
de maig de 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Canals & Munné

Cava Rosat Brut 2010

Els caves rosats, quan estan elaborats al 100% amb vins procedents de la varietat Pinot Noir, resulten atractius tant pel seu bonic color com per les característiques aromàtiques, que resulten exhuberants. El rosat brut Canals & Munné, envellit durant 20 mesos, n'és un excel·lent exemple: és d'un bonic color vermell robí amb un elegant perfum de mores i un intens sabor a fruita vermella petita madura. Se-

gons la seva fitxa de cata, té un «intens sabor de fruita, voluptuós, equilibrat, fresc i persistent. Miscel·lània de frescos fruits vermells, elegant perfum de roses i fons d'herbes del bosc del Penedès. Dolçor equilibrada». Es recomana servir-lo fred, entre 6 i 8 graus. Fa un bon maridatge com a aperitiu amb canapès i xarcuteria. També combina bé amb arrosos mixtes de peix i carn. Preu aproximat: 9,95 euros.



El celler elaborador: Canals & Munné és de les primeres firmes elaboradores de caves del Penedès; data, concretament, de l'any 1915, i en l'actualitat té al capdavant la cinquena generació d'una mateixa família. Al Girovi 2011 va ser guardonat amb Medalla de Bronze amb el seu cava Brut Nature Gran Reserva. Està emplaçat a Sant Sadurní d'Anoia, la seva producció és limitada, i es mereix una visita. Per a més informació: www.canalsimune.com i www.girovi.cat.