

14 Dominical
Diumenge 3
de juny de 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Torremadrina

Selecció 2005

Hi ha vins que només amb l'aroma ja veus a venir que seran boníssims. En l'anàlisi sensorial –judici crític al qual sotmetem els vins–, la part corresponent a l'aroma ja ens dona a entendre amb força seguretat la qualitat d'un vi. Aquest aspecte és molt significatiu amb els vins negres de criança. El vi Torremadrina Selecció 2005, negre criança, és d'aquells vins potents tant en nas com en boca, però la seva se-

dositat i equilibri el fan extraordinari. Està elaborat majoritàriament amb Garnatxa negra de vinyes de més de quaranta anys, amb aportació a parts iguals d'un 30% de Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon. El vi és d'un color cirera molt fosca; l'aroma, elegant i potent, amb notes de fruita madura. Té notes de torrats i vainilla que el fan balsàmic, concentrat i amb bona estructura. Els mostos han macerat molts dies



amb les pells dels raïms, collits en el seu punt òptim de maduració. En definitiva, un gran vi a un preu raonable de 15 euros.

El celler elaborador: Celler Tarroné, ubicat a Batea (Tarragona), està emparat per la D.O. Terra Alta. Va ser fundat l'any 1942 i els actuals propietaris, descendents familiars del fundador, Rafel Solé, continuen amb la voluntat d'elaborar vins amb caràcter i de qualitat. Per a més informació: www.cellertarroné.com i www.girovi.cat.