

14 Dominical
Diumenge 9
de setembre de 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**
Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Pere Olivella Galimany

Cava Brut Nature

Aquest cava és el gran descobriment que vàrem fer al Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi 2012. Va ser guardonat amb Medalla d'Or en la categoria Brut Nature Reserva per la seva destacada qualitat. De color groc pàl·lid i amb una aroma atractiva, fresca i potent que denota l'excel·lent qualitat del vi base emprat per a la seva elaboració. En boca és finíssim, seductor i molt equilibrat. Les tres

varietats de raïm típicament penedesenques expressen en aquest cava tot el seu potencial organolèptic: el Macabeu, de raïms compactes, per la seva equilibrada acidesa, finor i aroma subtil; el Xarel·lo, varietat de raïms de gra mitjà no molt compactes, que dona vins saborosos i amb cos; i la Parellada, varietat de gra gran que porta vins de baixa graduació, delicats, lleugers i d'elegant aroma. Tots els raïms



són collits a mà i vinificats amb llevats seleccionats i per separat. Criança de 42 mesos a les caves de la finca, situada al bell mig de les vinyes. Recomanem degustar-lo ben fresc, però no gelat, amb plats de peix i de marisc. És perfecte com a aperitiu i a totes hores.

El celler elaborador: Caves Pere Olivella Galimany, situades a Can Pere del Maset, a Guardiola de Font-Rubí, són l'experiència i la dedicació d'una família entregada al món del vi i el cava. Mereix una visita. Més informació: www.olivellagalimany.com i www.girovi.cat.