

14 Dominical
Diumenge 30
de setembre de 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Murri

Blanc 2011

D'un brillant color groc intens i atractiu. Intensitat aromàtica alta, que recorda les fruites blanques madures i fresques. Notes florals i primàries per la joventut del vi. En boca es nota una certa untuositat aportada per la Garnatxa blanca empordanesa ben elaborada. El Macabeu, excel·lent varietat de raïm blanc que també forma part del seu cupatge, li aporta finor i aroma. És un vi agradable, senzill i fàcil

de beure. Molt atractiu per la seva característica afruitada, però amb un final de lleugera acidesa que el fa fresc i agradable. Ben fred és molt agradable com a aperitiu, entre hores, amb la facilitat que li confereix la seva graduació de 13° alcohòlics. Fresquet, no gelat, marida bé amb plats senzills de peix i marisc a la planxa i al vapor. El recomano amb uns filets de llençat a la salsa de crancs de roca. Preu apro-



ximat: 5,90 euros.

El celler elaborador: És una creació i selecció de vinyes granítiques amb vocació empordanesa que han fet els sommeliers de Vins i Licors Grau, que es presenta amb una etiqueta divertida. També elaboren un vi negre de mitja criança anomenat 99 Punts. La família Grau, creadora i propietària d'aquestes marques, ha posat molta il·lusió en aquesta línia de vins de bon preu i qualitat que han elaborat a Vilajuïga emparats per la D.O. Empordà. Per a més informació: www.graonline.com i www.girovi.cat.