

14 Dominical
Diumenge 21
d'octubre de 2012



Agustí Ensesa Bonet
Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Les Crestes

Negre 2009

És un vi negre del Priorat molt atractiu, tant per la seva simpàtica etiqueta com per la suavitat del vi. És d'un color vermell cirera fosca. Intensitat aromàtica alta, fresca i neta. Vi molt afruitat, molt fàcil de beure amb notes de fruits vermells madurs. Recorda les fruites del bosc, les cireres madures i les groselles. En boca és suau i vellutat, madur, gens astringent i amb un llaminer pas de boca. Sorpren un vi del Prio-

rat tan amable i sedós. Els seus 15° alcohòlics passen decepercebuts pel seu equilibri, pronunciada acidesa i tanins madurs. Darrera gust agradable i persistent amb un apenes perceptible curt pas per fusta de 10 mesos. Elaborat majoritàriament amb vinyes joves de garnatxa i un 20% entre carinyena i syrah, que li han donat cos i elegància. Preu aproximat 12 euros. Recomanat per a plats de carns i guisats no ex-



cesivament condimentats. He fet un maridatge atrevit amb una botifarra dolça cuita amb aigua a la paella, sense oli ni sucre ni canyella, i la suavitat del vi ha casat molt bé amb el plat semi-dolç i gens empalagós obtingut.

El celler elaborador: Mas Doix, elaborador del vi és un petit celler situat a Poboleda (D.O.Q. Priorat) creat el 1999 per les famílies Doix i Llagostera. També elaboren vins de criança d'alta qualitat amb les etiquetes Salanques i Doix. Per més informació. www.masdoix.com, www.graonline.com i www.girovi.cat