

El vi

Ses Vernes

Cava Brut Nature



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

Ja ha començat el mes de desembre i falten pocs dies per a les festes nadalenques i de Cap d'Any. És el mes del cava i hem de decidir amb quin escumós català ho celebrarem. Pot ser el moment de ser originals i tastar productes selectius. Ses Vernes Brut Nature, elaborat amb raïms conreats a Blanes, és un cava gironí i mediterrani que resultaria una elecció encertadíssima. Els raïms Pansa Blanca –amb

bona acidesa, necessària per a la criaça– i Malvasia –que aporta notes afruitades i atractives– usats a percentatges gairebé equivalents, fan que aquest cava sigui molt suau, rodó i equilibrat. Presenta una bombolla fina i delicada, una aroma encisadora de fruita, cítrics i notes de torrats lleugers. Permanència en cava de 14 mesos, suficients per conservar en aquest cava artesà un equilibri idoni per a la seva degustació



com a aperitiu i també per a tot l'àpat. Preu aproximat: 11,5 euros. Fa un maridatge perfecte amb uns medallons de llenguado amb salsa d'oriços.

El celler elaborador: Finca Ses Vernes, situat al camí de Mas Palou, als afores de Blanes, és la il·lustració d'una família per recuperar el conreu de la vinya al paratge dels Tres Turons, d'ancestral tradició vitivinícola. A la finca també es conrea raïm Garnatxa i Monastrell per elaborar el cava rosat Vinya de Rosa, en

record a les narracions de *Pinya de Rosa* del mestre Joaquim Ruyra. Per a més informació: www.sesvernes.com i www.girovi.cat.