

14 Dominical
Diumenge 9
de desembre de 2012



Agustí Ensesa Bonet

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Lordina Granit

2008

Descobrir nous vins i caves és una tasca molt agraïda, sobretot si trobes productes de bona qualitat. I penso que la meva missió és transmetre-ho al lector que em segueixen en el meu espai vitivinícola del **Diari de Girona**. El Lordina Granit 2008 és un vi molt mediterrani, amb una perfecta expressió del paisatge de l'Alt Empordà. La seva elaboració amb vins procedents de varietats tradicionals a la co-

marca, com són la Garnatxa i la Carinyena, combinades les més velles situades al coster amb les situades a la plana, de sòl granític, anomenades sauló, permeten una suavitat i equilibri que el fan un vi molt atractiu. És d'un color negre intens, d'aroma potent amb notes especiades, de torrats, i es fa present amb suavitat l'aportació dels tanins del roure francès Allier, de torrat intens. Els seus dotze mesos de



criança són el temps perfecte per aconseguir una estructura de maduresa i lleugera dolçor. Preu aproximat: 11 euros. Recomanat per a costelles de xai a la brasa de troncs de la vinya.

El celler elaborador: Arlalora, s.l. és una creació del Sr. Rafael Domínguez, que elabora a Vilajuïga aquest vi tan empordanès. «El sol, els granits del Cap de Creus, i la brisa mediterrània, modelen aquest vi suau i complex, hereu d'odisseees gregues i romanes», tal com es pot llegir en l'etiqueta de l'ampolla. Per a més informació: www.lordina.net i www.girovi.cat.