

14 Dominical
Diumenge 16
de desembre de 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi Lafou

Negre 2012

Amb la intenció de sorprendre el consumidor final, Lafou Celler de Batea presenta un nou vi negre que expressa la diversitat del paisatge de la Terra Alta. És d'un color fosc amb reflexos rubí. Aroma afruitada que recorda la fruita negra i uns tocs de magrana molt madura. En boca, la garnatxa el fa molt amorós i suau, amb tocs de la regalèssia aportada per la varietat Syrah. El cupatge es complementa amb

una varietat molt desconeguda: la Morenillo, tradicional de la Terra Alta i gairebé desapareguda, que el celler està recuperant. La verema s'ha fet a mà en el moment òptim de maduració dels raïms. Això fa que el vi tingui una graduació alta de 14,50 graus, però molt ben equilibrats amb els tanins i l'acidesa. Fermentació a 26° i maceració de deu dies amb envelliment curt de només sis mesos en roure preferent-



ment francès i també centreeuropeu i americà. Tot un treball d'artesania que fa que el vi sigui molt rodó, suau, lleugerament tànic i atractiu. Preu aproximat: 9,95 euros. Fa un maridatge perfecte amb una cassoleta de ros-tit a l'estil de l'àvia.

El celler elaborador: Lafou Celler, situat a Batea, dins de la D.O. Terra Alta, pertany al grup Roqueta Origen. Neix de la iniciativa de Ramon Roqueta, membre d'una família amb llarga tradició en el sector vitivinícola. L'aposta per la Terra Alta està donant els fruits que ja vam comprovar amb els seus vins blancs Lafou i Lafou Els Amelers. Més informació: www.lafou.net i www.girovi.cat.