

14 Dominical
Diumenge 30
de desembre de 2012

El vi

Maragda Rosa

Rosat 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

Poder degustar un vi rosat el mateix any de la collita és un repte que pot resultar molt gratificador. El Maragda Rosa, vi empordanès elaborat a Garriguella que hem tingut ocasió de tastar al mateix celler fa pocs dies, ens ha convençut una vegada més de com en són d'atractius els vins rosats consumits com més aviat millor si l'elaborador considera que ja estan en el seu punt. És un vi d'un bonic color rosat clar,

vermellós i brillant que ja et predispesa a trobar-lo bo perquè el seu color et sedueix. Com explica la seva etiqueta, «a la natura, la pedra preciosa maragda de color rosa destaca per la seva gran bellesa i per ser molt excepcional. Aquest vi, fresc, afruitat i d'aromes potents, provinent de raïms conreats als terrenys que envolten el celler del Mas Llunes, és també peculiar i de producció limitada». La collita del 2012



que presentem, procedent de raïms Garnatxa i Syrah, destaca per la seva aroma subtil i atractiva de fruita vermella, una mica floral de flors silvestres i una suau acidesa en boca. Preu aproximat: 4,90 euros. El seu maridatge pot ser molt variat; en aquests dies de Nadal en què solem posar a taula vins i caves de qualitat, el Maragda rosat va resultar per la seva suavitat un bon complement de l'escudella i carn d'olla.

El celler elaborador: Mas Llunes, situat a Garriguella, a peu de carretera, és un celler modern que elabora molt bons vins. Mereix una visita: ofereix venda i degustació al públic. Per a més informació: www.masllunes.es i www.girovi.cat.