

14 Dominical
Diumenge 3
de febrer de 2013



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi Electio

Xarel·lo 2009

Medalla d'Or al concurs de vins ecològics Challenge Millésime Bio 2013, a Montpellier. Elaborat al 100% amb la varietat tradicional del Penedès Xarel·lo, que s'utilitza molt a la comarca per a l'elaboració de vins monovarietals de qualitat. El seu color és groc brillant, nítid i transparent. Potent aroma amb notes de fruites blanques molt madures i florals. En boca és saborós, potent, amb volum i sen-

sacions grasses procedents de la seva estada en el propi solatge, que es remena periòdicament per aportar notes agradables i equilibrades al vi. Predomina la sensació afruitada amb un postgust llarg i persistent. És un vi per recordar per la seva extraordinària qualitat i elegància. Preu aproximat: 24 euros. Maridatge encertat amb peixos al forn i també amb carn d'au amb salses suaus.



El celler elaborador: Parés Baltà està situat a la Masia Can Baltà, a Pacs del Penedès, on foren plantades les primeres vinyes al costat del celler. Als anys vuitanta creen el famós vi Blanc de Pacs, amb molt bona introducció al mercat sota la direcció de Josep Cusiné. Les generacions més joves de la família recullen l'experiència familiar i desenvolupen nous projectes en l'elaboració de vins i caves. Les enòlogues Maria Elena i Marta, membres de la família, porten la direcció tècnica del celler, que mereix una visita. Per a més informació: www.paresbalta.com i www.girovi.cat.