

14 Dominical

Diumenge 10
de febrer de 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Floresta

Blanc 2012

Els vins monovarietals tenen una personalitat molt definida que normalment sol agradar, sobretot perquè són tan diferents els uns dels altres. Els vins plurivarietals, com és el Floresta blanc 2012, elaborat amb Macabeu, Chardonnay, Xarel·lo, Sauvignon blanc i Garnatxa blanca, o sigui cinc varietats, és com un passeig triomfal de colors, olors i sabors. És com un pomell de flors i fruites blanques de

jardí que et deixen encisat. La maceració pel·licular dels seus raïms en fred, vinificats separatament per classes a una temperatura de 15/16 graus, permet a l'enòleg fer un cupatge d'unes característiques organolèptiques rodones, equilibrades i elegants. El seu preu és molt atractiu: 3,70 euros. Presentació en ampolla transparent que destaca el seu color groc pàl·lid. Recomanat per a marisc i peixos a la



planxa. Ben fred, sol, és la copa ideal d'aperitiu abans de qualsevol àpat. Els vins blancs cada vegada m'agraden més.

El celler elaborador: Pere Guardiola, ubicat a Capmany –localitat on hi ha censats diversos cellers–, disposa d'unes instal·lacions dotades de noves tecnologies i botiga de venda al públic. Més informació: www.pereguardiola.com i www.girovi.cat.