

El vi

Mareny

Blanc 2012



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

És un vi blanc simpàtic i molt fresc. Sec, aromàtic, exòtic i atractiu. Elaborat amb un 70% de Sauvignon blanc i un 30% de Muscat d'Alexandria. Groc pàl·lid cristalí, amb una aroma floral i de fruites blanques. En boca és potent, afruitat, amb una acidesa que el fa molt atractiu. S'ha de prendre molt fresc i amb una copa que permeti gaudir de la seva aroma encisadora. La seva maceració pel·licular i fer-

mentació a baixa temperatura han permès portar a l'ampolla tot el potencial aromàtic d'aquestes varietats conreades als terrenys de l'Empordà propietat de la firma elaboradora. Recomanat, tal com s'explica en la darrereetiqueta de l'ampolla, per a ostres, cloïsses, navalles i altre marisc. Preu aproximat: 6,50 euros. Fa un maridatge perfecte amb les garoinnes del menú de la garoinada que ens propo-



sa la Montse del restaurant La Llagosta de Llafranc.

El celler elaborador: Espelt Víticultors, el més important propietari privat de vinya de l'Empordà, és un modern celler situat a Vilajuïga i productor de vins de qualitat. A més, promou un intens programa d'activitats artístiques i de recuperació de la vinya del Cap de Creus. Mereix una visita. Per a més informació: www.espeltvicultors.com, www.grauonline.com i www.girovi.cat.