

14 Dominical
Diumenge 24
de febrer de 2013



**Agustí
Ensesa
Bonet**
Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Bru de Verdú

Negre 2010

És un dels bons vins negres de la Denominació d'Origen Costers del Segre. Està elaborat amb vins seleccionats de les varietats Ull de Llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon i Merlot, aquestes últimes tan ben adaptades des de fa temps en aquestes comarques lleidatanes. És d'un atractiu color robí albergínia, degut a la llarga maceració del most amb les pells del raïm, amb remuntats oxidatius tres o quatre ve-

gades al dia per obtenir les característiques organolèptiques aconseguides. L'aroma és molt afruitada, amb records de fruits petits vermells molt madurs. Lleugeres notes balsàmiques i de torrats suaus. En boca és molt atractiu i saborós, amb un gran equilibri entre l'alcohol i els àcids. Envellit en bótes de roure de diferents procedències durant uns mesos. Els tanins estan molt ben integrats i el fan un vi negre molt



fàcil de beure. Preu aproximat: 9 euros. Recomanat per a carns guisades i estofats suaus.

El celler elaborador: Celler Cercavins, emplaçat a la població de Verdú (Lleida), va ser fundat l'any 2003 per persones del món de la viticultura que van decidir elaborar vins d'alta qualitat emparats per la D.O. Costers del Segre. També elaboren blancs molt singulars. El Bru de Verdú va ser guardonat amb Medalla d'Or en el Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2010. Per a més informació: www.cellercercavins.com i www.girovi.cat.