

14 Dominical
Diumenge 3
de març de 2013



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Giró del Gorner

Blanc 2012

És un clàssic vi blanc del Penedès, apreciat per la seva finor, suavitat i bona relació qualitat-preu. Elaborat amb les varietats típiques penedesenques Macabeu, Xarel·lo i Parellada, amb una petita aportació de Chardonnay que li confereix estructura, suavitat i bona conservació. El seu color és groc pàl·lid i molt brillant. Aroma delicada que recorda els raïms de bona qualitat utilitzats per a la seva elabora-

ció. Notes de fruita blanca i flor de taronger que el fan molt atractiu. En boca és fresc i agradable, amb una acidesa suau i una graduació alcohòlica moderada que el fan molt fàcil de beure i gaudir. S'elabora a temperatura controlada amb processos naturals al celler de la finca, evitant trasllats oxidatius dels raïms. Preu aproximat: 4,80 euros (molt correcte). És molt adequat per degustar fresquet com a aperitiu,



i també amb marisc i peixos a la planxa. Va ser presentat al Fòrum Gastronòmic Girona 2013 amb molt bona acollida entre els visitants a l'stand del distribuïdor.

El celler elaborador: La finca de Giró del Gorner, elaboradors i viticultors, està situada a Puigdàlber, al cor del Penedès. Pertany a la família Giró des de fa més de 300 anys, i està gestionat per membres de la família. Les vinyes –48 hectàrees–, situades al voltant del celler,

es conreen en suaus pendents calcaris. Elaboren un vi rosat amb raïm Merlot i també negres i caves tradicionals. Mereix una visita. Per a més informació: www.girodelgorner.com, commercial@acetesymas i www.girovi.cat.