

14 Dominical
Diumenge 10
de març de 2013



**Agustí
Ensena
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Mar de Frades

Albarinyo 2012

És un vi elaborat al 100% amb raïms de la varietat autòctona gallega Albarinyo a la Denominació d'Origen Rias Baixas. El seu color es groc pàl·lid, com correspon a un vi blanc jove. Aroma que recorda els cítrics i el préssec verd. Molt fresc per la seva acidesa amb un pas de boca vellutat i suau. Records una mica minerals, salins i d'eucaliptus, que el fan molt atractiu per degustar sol, ben fred. La tempe-

reatura ideal de servei seria de 8 a 10 graus, que es poden mantenir amb una glaçonera durant tot l'àpat. La presentació és espectacular per l'ampolla, de color blau i amb un anagrama que evoca el vol d'una gavina sobre el mar. L'etiqueta és termosensible: quan l'ampolla està per sota dels 11 graus, emergeix un petit vaixell blau navegant sobre les ones dibuixades a l'etiqueta. Espectacular! Preu aproximat:



14 euros (molt correcte per a un albarinyo de bona qualitat). Fa un maridatge excel·lent amb graellades de peix i marisc.

El celler elaborador: Mar de Frades, situat a Meis (Pontevedra), va ser fundat a principis dels anys 80 per un grup de viticultors entusiastes de la zona amb l'objectiu de recuperar les varietats autòctones de la terra i molt especialment l'Albarinyo. Les seves noves instal·lacions, molt modernes, estan situades al peu de la finca Valiñas,

que dona nom a un vi que també elaboren, amb criança sobre solatge, d'altíssima qualitat i puntuació a totes les guies. Per a més informació: www.mardefrades.es i www.girovi.cat.