

14 Dominical
Diumenge 17
de març de 2013



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

El vi

Adernats Seducció

Blanc 2012

Tal com diu el seu nom, és realment un vi que sedueix les persones amants de vins blancs florals, suaus, senzills i aromàtics. L'hem descobert al recent Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2013. Va obtenir una altíssima puntuació i una gran acceptació entre els assistents a la degustació posterior al concurs. És d'un brillant color or pàl·lid, amb una aroma que recorda les flors blanques i la fruita ma-

dura. En boca és saborós, molt ben equilibrat i amb un llarg i agradable darreregust. Graduació alcohòlica de només 12 °, molt d'agrair. És un vi per gaudir-ne amb un consum moderat, com a aperitiu i durant l'àpat. Preu aproximat: 4,30 euros (molt correcte). Presentat amb etiqueta de disseny moderna, molt curiosa i senzilla. Està elaborat majoritàriament amb raïm Muscat, que li aporta el seu atractiu gust i aro-



ma. També té una part de Chardonnay, que li dona cos, Xarel·lo (nervi) i Macabeu (aroma i finor). Un excel·lent cupatge. Adequat per a plats de peix de la costa i excel·lent com a aperitiu ben fred.

El celler elaborador: Vinícola de Nulles és una cooperativa fundada a principis del segle XX. Situada al petit poble de Nulles, al sud de l'Alt Camp (Tarragona). El seu celler és dels anomenats «Catedrals del vi», per la seva espectacular construció modernista, obra de Cèsar Martinell. La filosofia de la cooperativa és prestigiar l'activitat agrària, del cultiu del raïm, i l'elaboració de vins de bona relació qualitat-preu. Més informació: www.vinicoladenulles.com i www.girovi.cat.