

14 Dominical
Diumenge 31
de març de 2013



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Enfocada de

El vi

Arzuaga ecològic

Criança 2010

Aquest vi elaborat amb raïms de conreu ecològic i representat per Diene Gastronòmica fou presentat per l'endèleg de la casa Jorge Monzón, amb la intervenció del propietari del celler Ignacio Arzuaga, davant un grup reduït a Mas Marroch de Girona. Tancà l'acte Josep Roca, del Celler de Can Roca. És un vi de color cirera picota de capa mitja-alta. Aroma interessant molt neta, juvenil, profunda que en-

vaeix els sentits. En boca és molt atractiu, rugós, ampli, sensual i suau. Un vi fresc i elegant que et porta a la Ribera de Duero. Pel seu caràcter, apropiat per a plats de carns vermelles. Maridatge perfecte amb «cordero al chilindrón», recomana el seu elaborador. Per al conreu de la vinya no s'usa cap herbicida ni productes de síntesis. Vinificació per parts segons diferents vinyes quan arriben a la seva maduresa aro-



màtica. Elaborat sense despalillar amb lleugers remuntats. Al cap de 14 dies es passa per premses verticals. Disset mesos en contacte amb el solatge i sense filtrar abans d'embotellar. Preu aprox. 19 €.

El celler elaborador: Bodegas Arzuaga Navarro, porta el nom de la família des que es va crear als anys 90. En el mateix lloc hi l'Hote&Spa Arzuaga de 5 estrelles. Per més informació: info@dgacjal.com i www.arzuaganavarro.com i www.girovi.cat