

14 Dominical
Diumenge 7
d'abril de 2013



**Agustí
Ensesa
Bonet**

Escola de
Tastavins
del Gironès

El vi

Viña Orvalaiz

Rosat 2012

Diu que des de temps immemorials, i durant anys, els homes peregrinaven d'Orient a Occident per veure amb els seus propis ulls on acabava la Terra. En arribar a Finisterre, contemplaven com el sol s'enfonsava i s'apagava a les aigües de l'oceà. El Viña Orvalaiz rosat, «*Siguiendo al sol*», és la marca que utilitza el celler navarrès Orvalaiz per etiquetar els seus vins joves de colors intensos i brillants que deno-

ten frescor i vivacitat. El rosat 2012 és un vi de color rosa viu, amb aromes florals i afruitades. En boca és golós, amable i fàcil de beure. La seva presentació amb ampolla transparent el fa molt atractiu, pel seu bonic color rosat maduixa, intens, clar i brillant. Preu aproximat: 3 euros. Bon maridatge amb plats senzills com pasta, pizza i xarcuteria fina.

El celler elaborador: Bodegas Orvalaiz està



situat a Obanos (Navarra), en un punt neuràlgic del Camí de Santiago, anomenat «Camí de les estrelles», a la carretera de Pamplona a Logroño, i és un punt d'interès per als peregrins, que hi són ben acollits i poden degustar els seus vins. Amb la dedicació del seu gerent, Javier Torres, han presentat al mercat uns vins amb una etiqueta molt singular amb la marca 8.00 AM, l'hora màgica de l'inici dels famosos encierros de Pamplona, que com el Camí són coneguts a tot el món. L'etiqueta d'aquests vins mostra imatges del recorregut urbà de l'encierro i escenes molt aparatoses que tenen lloc durant els pocs minuts que dura. Per a més informació: www.orvalaiz.es i www.girovi.cat.