

El Vi

## Vega Moragona

Any: 2010

D.O.: Ribera del Júcar

Raïm: Syrah

Graduació: 13,5º

Preu aproximat: 2,80 €



PER AGUSTÍ  
ENSESA BONET\*

Vega Moragona Tradición és un extraordinari vi negre de criança curta que he descobert al «túnel del vino», que és la sala de tast contínua ubicada a la Fira Gourmets d'Alimentació, celebrada a principis d'aquesta setmana a Madrid. De color vermill-morat. Aroma primària potent i atractiva que recorda les violetes, la lavanda i altres flor silvestres. En boca és molt afrutat, golós, sedós i elegant. Està elaborat amb raïms de la varietat Syrah conreats a la propietat. Recomanat per la seva personalitat per degustar ben fred com a aperitiu. Preu aproximat: 2,80 euros. Bon maridatge amb plats de cuina provençal, amanides i verdures a la brasa.

El celler elaborador: La Magdalena és una cooperativa situada a Casas de Haro (Conca), dins de la Denominació d'Origen Ribera del Júcar. Va ser fundada l'any 1958 per un grup de 60 viticultors. Actualment són prop de 300 associats. L'any 1990 van començar a posar al mercat vins embotellats. Conreen en les seves 1.400 hectàrees les varietats Tempranillo, Bobal, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnatxa i Merlot, en negres; i en blancs, Airren, Macabeu i moscatell de gra petit. El vi Vega Moragona Syrah va ser guardonat com el millor vi de criança de Conca i premi Manojo 2012 de Bodegas Cooperativas. ▶



www.vegamoragona.com i www.girona.cat



Escola de Pastavins del diari