

El VI

Ses Vernes Vinya de Rosa

CAVA BRUT ROSAT

Denominació d'Origen: **Cava**

Raim: **Garnatxa negra i
Monastrell de Blanes**

Graduació: **12°**

Preu aproximat: **12 €**



PER **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es un cava artesà d'excel·lent qualitat, amb producció limitada, que s'elabora únicament amb raïms de la varietat Garnatxa negra i una petita aportació de Monastrell, conreats amorosament en sis úniques «quarteres» a Blanes, a la comarca de la Selva, prop del mar. El seu color, rosa pàl·lid amb matisos gerd, és molt atractiu. Aromasuaumentvino-sa i afruitada. Destaquen les notes netes de fruita vermella madura. En boca es saborós, rodó i equilibrat. Persistència i llarg recorregut que evoca la compota i la regalèssia dolça. Bombolles fines i persistents que ofereixen un rosari petit i persistent. Excel·lent com a aperitiu i per a tot l'àpat. Molt bon maridatge amb pa amb tomata i pernil de glà, un plat i una copa que destaquen pels seus colors alegres. Preu aproximat: 12 euros.

El celler elaborador: És l'únic cava elaborat amb raïms de Blanes, d'una parcel·la recuperada prop del mar. És el fruit d'una terra que Joaquim Ruyra destaca com el país de l'estiu, de la llum i de l'alegria. Mar, terra i cava és el missatge d'un cava molt nostre que es comercialitza directament perquè arribi en les millors condicions possibles al consumidor. ▶

Escola de Tècnics del Gironès www.sesvernes.com i www.giron.cat



Escola de Tècnics del Gironès

