

El Vi

Heus

Rosat 2012

D.O.: Empordà

Raïm: Samsó, Garnatxa negra,

Merlot i Syrah

Graduació: 12°

Preu aproximat: 6 €



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Si els vins rosats han estat ben guardats –o sigui, que conservin totes les seves virtuts organolèptiques de colors, aromes i gustos afruitats–, ara és el millor moment per degustar-los. Tenen l'atractiu de resultar refrescants com els vins blancs, es poden prendre frescos –no gelats–, i tant el seu color com les notes de fruites vermelles els fan molt adequats per maridar amb plats senzills d'estiu. Amanides, graellades de verdures, xarcuteria, cuina provençal i arrossos formen un «tàn-dem» perfecte amb aquests vins. L'Heus rosat és un vi molt complet. Elaborat amb quatre varietats com el Samsó, Garnatxa negra, Merlot i Syrah, és un vi plurivarietal amb un volum i persistència espectacular. El sommelier Ivan Arbonés, director del Sallés Hotel Mas Tapiolas de la vall de Solius, a Santa Cristina d'Aro, el defineix així: «Ens trobem amb un vi que ens transmet tot un conjunt de fruites vermelles, maduixes, maduixots, gerds, un toc làctic com podrien ser una barreja de maduixes amb nata, lllaminadures, i un toc de fruita tropical com pot ser el plàtan i la pinya». Comparteixo la seva opinió i també el consell de prendre'l com a aperitiu o com una refrescant copa a mitja tarda.

El celler elaborador: La Vinnyeta, situat a Mollet de Peralada, ens té acostumats a l'elaboració de molt bons vins negres i segueix la mateixa línia amb els rosats i blancs. El seu vi negre Llavors 2011 és Medalla d'Or i Fulla d'Or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girona 2013. Mereixen una visita tant el celler com tot el seu entorn agrícol·la i cultural. ▶

www.lavinnyeta.es | www.girovi.cat



Escola de Tastavins del Gironès

