

El Vi

Vailet

Any: 2012

D.O.: Empordà

Raïm: Garnatxa blanca

i Macabeu

Graduació: 12,5°

Preu aproximat: 5,80 €



TEXT AGUSTÍ
ENSESA BONET*

Es el vi blanc que el celler Espelt, de Vilajuïga, ens presenta com un prototip de vi blanc de l'Empordà, amb molt bona relació qualitat-preu. Està elaborat amb dues varietats clàssiques: Garnatxa blanca i Macabeu. Vi senzill però molt ben aconseguit com un vi blanc per prendre jove, fresc, i amb plats senzills o peixos a la graella. És d'un color groc daurat pàl·lid i brillant. Aromes potents i netes que recorden els cítrics i l'aranja. A mesura que va evolucionant pels pas del temps, després de la seva collita, afloren notes de poma i fruites blanques madures. El seu darrere gust és senzill, agradable i atractiu. Medalla d'Or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2013, i Fulla d'Or del mateix certamen, com un dels millors vins blancs clàssics de l'Empordà.

El celler elaborador: El celler Espelt, ubicat a la carretera de Vilajuïga a Roses, és parada obligada per a les persones interessades en el món del vi i la seva cultura. Apart de les instal·lacions visitables de Vilajuïga i la seva botiga de venda al públic, cal visitar el Centre Enològic i Lúdic Coll de Roses, que ha estat impulsat pels responsables del celler i es troba situat al Camí de les Arenes de Roses. Visites de di-lluns a di-umenge. ▶

