

El Vi

Blanc dels Aspres

Any: **2012**

D.O.: **Empordà**

Raïm: **Garnatxa blanca**

Graduació: **14,5°**

Preu aproximat: **14 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es un monovarietal empordanès elaborat exclusivament amb raïms de la varietat garnatxa blanca de la vinya Les Corts, de més de trenta anys d'antiguitat. És un vi blanc elegant, aromàtic, amb notes mentolades i records de fonoll, pell de llimona i pinya fresca. El seu color és groc palla clar i brillant, i en boca és lleugerament balsàmic, suau i atractiu. Darregust persistent i herbaci. El most dels raïms de garnatxa blanca veremats en el seu punt òptim de maduració ha fermentat en bótes de roure amb una criança curta de sis mesos sobre el seu propi solatge. Vi de gran qualitat i molt empordanès. Fa un bon maridatge amb plats de peix en general i carns blanques. Presentació atractiva amb etiqueta de disseny.

El celler elaborador: Vinyes dels Aspres està emplaçat al cor de l'Empordà, al poble de Cantallops, en un lloc emblemàtic prop del castell de Requesens. Els propietaris, hereus d'una llarga tradició familiar de més de tres segles, varen refundar i renovar el celler a finals de la dècada de 1990 per adaptar-lo a les noves tècniques de vinificació, i actualment elaboren blancs, rosats, negres i dolços de gran qualitat i prerstigi. El seu vi negre S'Alou és un dels més ben puntuats a les guies i concursos. Tenen cura de la conservació del medi ambient i preserven el paisatge potenciant les varietats més tradicionals del país i d'altres ben adaptades. Mereix una visita. ▶

