

Espelt Escuturit Reserva Brut



Tipus:
Blanc Reserva Brut

Graduació:
11,5°

Celler:
Celler Espelt

Varietats:
Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo

Nota de tast
Color: Escuma persistent, bombolla petita i elegant. Color groc amb alguns tons verdosos.

Aroma: Aromes elegants i intensos que recorden les fruites blanques. També trobem aromes de pastisseria per la seva criança en cava.

Gust: Suau en boca, té una bona acidesa a l'entrada que li dona frescor i persistència.

Maridatge: Fantàstic per acompanyar tots els plats d'un aperitiu, com un carpaccio de vieires fins a les mateixes postres, com bé podrien ser pastissos de fruites o un pastís de Santiago.

Mas Oller Mar

Tipus:
Blanc Jove

Graduació:
12°

Celler:
Mas Oller

Varietats:
Picapoll, Malvasia

Nota de tast
Color: De color groc pàl·lid amb reflexes verdosos. Brillant i límpid.
Aroma: Vi de potència aromàtica mitja alta, predominant la família de les fruites

blanques i cítriques, per exemple: pell de llimona, préssec, poma. Un aroma molt franca, neta i encisadora.

Gust: Té un atac molt suau i agradable, i el seu pas per boca ens denota un toc gras, és elegant i golós. Té estructura i és llarg en boca, deixant una sensació fresca i àcida, que ens el fan fàcil de beure. Recorda molt a les aromes olfactives.

Maridatge: Perfecte per a prendre amb peixos a la planxa o al vapor, fruits del mar, com les típiques garroines de la zona, o plats com un arròs negre empordanès.



Gerisena Selecció



Tipus:
Negre Criança

Graduació:
14,5°

Celler:
Cooperativa Agrícola de Garriguella

Varietats:
Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra

Nota de tast
Color: Vermell fosc, granat, molt viu, amb bona capa. Brillant.

Aroma: Aroma a fruits negres, vermells amb confitura, mermelada d'aranyons, balsàmics, vegetals, molt complexa i amb bona potència aromàtica.

Gust: Vi amb un cos molt agradable, amb personalitat però al mateix temps molt afinat pels seus 12 mesos en barrica. Torrats de qualitat.

Maridatge: Plats de potència gustativa alta, sabor i persistència (caça, carns vermelles, arrossos caldosos, mar i muntanya).



Jordi Grau Segarra
(Químic i Enòleg).
Vins i Licors Grau
C/ Torroella, 163 17200 Palafrugell
Tel. 972 30 18 35
www.vinsilicorsgrau.es