

14 Domicinal  
Diumenge 5  
de juny de 2011



**Agustí  
Ensesa  
Bonet**  
Escola de  
Tastavins  
del Gironès

El vi

# Nereus

Negre 2008

**M**edalla d'Or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya Girovi 2011. Elaborat amb la varietat empordanesa Garnatxa negra, i també amb Merlot i Syrah. Presenta un color de cirera fosca brillant. Aroma de fruita madura, torrats i espècies. En boca és molt suau i sedós, amb notes de tanins madurs i ben integrats amb els de la fusta de la seva criança en bótes. Da-

rregust persistent i atractiu. És un altre bon vi de l'Empordà que es classifica entre els millors de Catalunya. Fa un bon maridatge amb carns salades; així, resulta excel·lent amb un ragú de cèrvol amb salsa elaborada amb el mateix vi. Preu aproximat: 11 euros.

El celler elaborador: A.V. Bodeguers, celler relativament nou a la D.O Empor-

dà, està situat en una zona privilegiada de la comarca, al poble de Vilamaniscle, on es produeixen vins d'excel·lent qualitat pel seu terreny pissarrós i pobre en matèria orgànica, i de baixa producció. És una creació de Carles Alcàcer, fruit de la seva passió per l'Empordà i els seus vins. Per a més informació: [www.nereusonline.com](http://www.nereusonline.com) i [www.girovi.cat](http://www.girovi.cat).



## ROBERT PARKER - Notes de tast i puntuacions

Suneus 2009-87 punts. AV Bodeguers sense roure Suneus 2009, és una barreja de 85% garnatxa i 15% Syrah, amb tast de raïm, inicialment oferint una mostra de fruits negres lleugerament torrats, succulents, saborosos i una personalitat amistosa. Podrà consumir-se en els propers 3-4 anys.

Nereus Barrica 2008-88 punts. El 2008 Nereus Barrica és una barreja de 50% Merlot, 35% Syrah i 15% Garnatxa. Envel·lit 8 mesos en roure francès i americà. En nas és fumet, amb aromes de fruites negres, espígol, aromes d'espècies; fàcil de prendre. És una mica més substancial que el vi base Suneus i d'una evolució probable d'entre 1-2 anys en ampolla.

Nereus 2008 Garnatxa – 88 punts. La Garnatxa 2008 Nereo Negre va passar 8 mesos en roure francès. En boca, com una confitura de cireres negre. És saborós i ben proporcionat. Podrà consumir-se en els propers 6 anys. Tots dos vins Nereus són uns bons valors.

