

El vi

# Llegendes

Negre 2007



*Método Legendario*

CRUVE



VI NEGRE 2007



**Agustí  
Ensesa  
Bonet**

Escola de  
Tastavins  
del Gironès

**E**laborat amb les varietats Garnatxa i Carinyena, dites localment Lledoner i Samsó, tradicionals a l'Empordà. És un vi de color cirera fosca amb reflexos morats per la seva joventud. Aroma afruitada que recorda la pell del raïm. En boca és lleuger, de bon beure i saborós. Bon equilibri, tanins i acidesa. Etiqueta molt elegant que representa l'escena de la llegenda de la petjada de Sant Narcís quan escapava dels seus perseguidors d'una casa del carrer Pou Rodó.

El celler elaborador: Empordalia de Pau a l'Empordà ha creat aquest vi per encàrrec de l'hotel Llegendes de Girona, com a homenatge a les Històries màgiques de Girona. Per a més informació, consultar [www.llegendeshotel.com](http://www.llegendeshotel.com).