

Collbaix Oest 2019

La novetat del celler. Un vi més jove, modern i accessible. El nom li ve per la situació de les vinyes, Aguilar de Segarra, la zona més a l'oest del Bages. És un vi molt interessant, ja que defineix molt bé tots els elements que intervenen en el producte final.



Marca clarament la varietat merlot (80%), la zona alta del Bages (frescor), la textura sedosa (merlot veremat en el punt òptim de maduresa), la suavitat però fermesa del Syrah i el toc final de mandó. El lleuger pas per bota allarga el gust del vi sense interferir en la identitat de la terra i del caràcter marcat dels raïms. Si aneu coneixent els vins del Bages us recordarà les notes aromàtiques pròpies de les nostres vinyes, envoltades de bosc. És un gran vi, de cos mitjà, sedós i persistent, que obre la porta a un nou estil d'elaboració buscant la suavitat, elegància i tipicitat per anar creixent i arribar a valorar els grans del Bages, amb més concentració, complexitat i capacitat d'envelliment. Podríem fer un maridatge de proximitat amb donja de Porc de Palou o tira de costella de porc Ral d'Avinyó, al forn i amb romaní (maridatge molecular amb el romaní com a fil conductor).

Preu de venda: 10,35 euros