Cultura | | Actualitzat el 22/07/2016 a les 08:00

Sanmartí 1018 Macabeu Picapoll 2015

VINSÂ DELÂ BAGES. Vi nou, d'un celler incoprorat recentment a la DO, situat al terme municipal de Sallent i amb mÃ©s de 1000 anys de conreu. Elabora vins ecolÃ²gics amb varietats que es cultivaven a la finca.
Collita 2015, feta al punt òptim de maduració, controlant la temperatura de transport al celler, i acurada selecció de raïm, maceració pel·licular per obtenir aromes varietals. Part del vi fermenta a baixa temperatura per no perdre fruita i l'altra en bótes per guanyar volum i profunditat. Resultat: vi expressiu, complex, bona textura aportada per les mares fines i la criança en bóta. Aromes típiques del Picapoll, pera i pinya, la fruita blanca i l'acidesa del Macabeu, més el fonoll i la farigola de l'entorn fan d'aquest Sanmartí 1018 un vi blanc amb tipicitat i autenticitat pròpies del Pla de Bages.

Cal recordar que al Bages, tot i tenir el Picapoll com a varietat autòctona, hem de tenir en compte el Macabeu, que ha trobat aquí un microclima ideal i dóna molt bons resultats com a varietal i com a cupatges.

PVP: 13 ?

Jaume Pont, sommelier del Setè Cel