

Vi de finca Arnau Oller 2014

VINS DEL BAGES. El Vi de finca és el reconeixement màxim que es pot atorgar a un vi per la qualitat excepcional, singularitat i caràcter únic. El vi de finca s'elabora a partir de raïm procedent d'una mateixa parcel·la. Té unes característiques qualitatives especials a causa del seu clima i orografia. Seria un equivalent al Grand Cru de França.

Aquest és el cas del vi Arnau Oller 2014, primera anyada d'aquest vi que rep aquesta distinció. Prové de la parcel·la La Boïga, dues hectàrees de terreny guanyat al bosc a principis del segle XX. La varietat Merlot, juntament amb la Picapoll Negre, s'han adaptat perfectament a les terres argiloses, per facilitar l'obtenció d'un vi sedós i elegant.

Té una criança de dotze mesos en botes de roure francès Alier. La seva exclusivitat, història i noblesa en fan un vi únic, que expressa la màxima identitat del Pla de Bages. És un vi molt versàtil, que es pot maridar amb infinitat de plats per l'elegància i frescor.

PVP: 35 euros