

La Diferenta 2016

VINS DEL BAGES. Macabeu 85 %, Sumoll i altres. Primera anyada dins la DO Pla de Bages. Projecte de tres socis de fa vuit anys que han recuperat quatre hectàrees de vinya vella en terrenys situats entre Navàs, Sària i Manresa. Vinya totalment ecològica, pensant ja en la biodinàmica.

Varietats: Sumoll, Pansera, Malvasia, Ull de Llebre i Garnatxa. Volen vinificar cada cop més natural. Cultiven amb el màxim respecte. En aquesta anyada han triat llevats i el vi s'ha filtrat i clarificat. El 50 % de la vinificació fa maceració llarga de les pells, i l'altre la fa normal. El Sumoll i part de la Garnatxa negra van directes amb rapa a la premsa, buscant més personalitat i profunditat.

En nas es mostra primer una mica tímid per la seva joventut, després manifesta una part herbàcia i de flor seca. Molt subtil. En boca és molt fresc i cítric a causa de la seva bona acidesa. També es denota un vi una mica auster tot marcant aquesta part més vegetal amb un xic d'amargor final, que el fa més profund. Un "baby" que creixerà en ampolla els pròxims mesos. Producció: 3.500 ampolles.

PVP: 12 ?