Cultura | Marc Maldonado, sommelier de l?Oller del Mas | Actualitzat el 17/01/2018 a les 11:32

Oller del Mas Samsó 100%

VINS DEL BAGES.Â Un projecte recent de l'Oller del Mas Ã©s una aposta de futur: posar en valor la varietat SamsÃ³, aconseguir un gran vi que reflecteixi la histÃ²ria, la tradiciÃ³ i la identitat del Pla de Bages, comarca de llarga trajectÃ²ria vitivinÃ-cola.Â
La parcel·la d'aquesta varietat es diu la Masia. Viticultura biodinàmica, amb coberta vegetal i rendiments d'uns 1.500 kg/ha garanteixen una de les millors terres per obtenir un raïm d'altíssima qualitat. La varietat, coneguda també com a Carinyena, proporciona un vi de sabor afruitat, de sensació fresca i tocs mediterranis, d'acidesa alta, que ajuda a buscar la part més gastronòmica. Intens en boca, voluminós, dens i sobretot molt sedós, aspectes que li donen una gran complexitat. Per a la criança s'han utilitzat dos elements: un ou biodinàmic i les tradicionals bótes de 500 litres, on ha estat 8 mesos. Enguany, la guia dels vins de Catalunya l'ha reconegut com un dels cinc millors vins del nostre país, amb 9,74 punts. La seva exclusivitat i la producció de tan sols 2.071 ampolles, en fan un dels vins més preuats en aquests moments.

Preu de venda: 50 euros