

Mas de Sant Iscle Picapoll 2017

VINS DEL BAGES. La família Vilanova del Mas de Sant Iscle des dels seus inicis va recuperar, plantar i vinificar la varietat Picapoll. Antigament, a causa de la seva pell gruixuda, la feien pansir i així la podien menjar a l'hivern.

El Picapoll és una varietat autòctona del Pla de Bages. Pel clima i el seu sòl resulta una zona idíl·lica per a la varietat. A la vista se'ns presenta un vi lluent, net, de color groc clar amb reflexos daurats i rivet acerat. Al nas és fresc i suau, amb un aroma intens d'un ventall de fruites dolces (plàtan i poma, entre d'altres). Quan el tastem és intens, agradable, suau, amb una acidesa marcada però molt equilibrada, és molt llarga en boca. És la tipicitat d'un bon Picapoll del Bages fruit del treball del celler i també del fet d'haver estat un any molt calorós i sec. El resultat és un vi càlid, amable i excel·lent. Recomanat per maridar amb tot tipus d'arrossos, pastes, aperitius i també amb plats sense gaires complexitats.

Preu de venda: 7,70 euros

