

Piotxa 2016

VINS DEL BAGES. És una de les joies de la comarca, concretament de Navàs, o dels replans del Berguedà, com ells remarquen en la contraetiqueta.

Vi blanc brisat fet de Macabeu, de vinya molt vella i Pansera, varietat recuperada pels Vinyas per als seus vins. El brisat és una forma de vinificar on l'aportació de les pells és la gran protagonista perquè modifica totalment l'estructura del vi i aporta més densitat i tanicitat. En aquest cas, 15 dies de maceració amb pells mentre el vi fermenta en barriques de castanyer. Visualment recorda aquells vins d'altres èpoques amb un color or vell amb matisos daurats. Molta intensitat al nas, primer és tímid, necessita respirar per treure tot el potencial, aromes de cítrics madurs, d'aranja, tocs de cera i aromes de pell de raïm, que el fan un vi molt singular. Pas per boca poderós. Entrada potent i austera. Bon volum i densitat. Final amarg amb records d'ametlla verda, amb una acidesa que el fa profund i llarg. 285 ampolles d'aquesta joia, molt Rock & Roll, per gaudir amb calma a una temperatura entre 12º i 14º per extreure-li tot el seu potencial.

Preu de venda: 19 euros