

## La Rasa d'Exibis 2014

**VINS DEL BAGES.** Can Serra dels Exibis és un celler ubicat a Navàs. Disposa de 3,5 hectàrees de vinya repartida en parcel·les disperses. El celler gaudeix d'unes instal·lacions amb tecnologia puntera. Projecte de la família Cots que neix amb la intenció d'elaborar vins ecològics biodinàmics, tècnica en la qual són pioners al Bages.



Joan Soler, el president del CRDO Pla de Bages, n'és l'enòleg i ell sap molt bé com extreure tot el potencial de qualsevol varietat, autòctona o forània. És un vi amb una criança en bótes de roure francès, de 12 mesos. És un cupatge de 60 % cabernet sauvignon, 20 % sumoll i 20 % mandó. Aquest vi, un gran ambaixador dels vins negres del Bages, és consistent, dominat per uns aromes i gustos aportats pels boscos que envolten les vinyes. Intens, molt expressiu, potent, gustós i saborós. Color granatós intens amb aromes de fruita vermella i un toc mineral, vegetal i especiat. És harmoniós, estructurat i envellut alhora, marcat per un cabernet potent, seduït per un sumoll àcid que li dona vida, mentre el mandó perfuma el conjunt.

**Preu de venda:** 20 - 22 euros