

$\frac{3}{4}$ de Quinze, de Fargas-Fargas

VINS DEL BAGES. Novetat sortida al mercat de la collita 2015 del Quim Fargas, els tres quarts de litre de l'ampolla són el cupatge dels tres raïms representatius del celler: Ull de llebre, Merlot i Cabernet sauvignon, en la mateixa proporció. Total, 9.000 litres.



Envel·lit durant un any en botes de roure americà i hongarès que li aporten aromes de vainilla, cacau i coco. Un any sec i de poca producció dona al vi bona estructura i bona intensitat. Per tant, "un vi de guarda", atractiu actualment però que millorarà durant els propers mesos; guanyarà suavitat i complexitat. Servit en decantador a 16 graus, mostra la força i concentració dels vins negres del Bages. Acompanya molt bé formatges intensos de llarga curació elaborats amb llet crua. Per descobrir tot el potencial i complexitat seria bo com a vi de sobretaula, vi de "tertúlia", que lentament i sense menjar puguis estar solament per ell. El nom de $\frac{3}{4}$ de Quinze ve, entre altres coses, de les tres parts del cupatge que el formen, de les tres quartes parts de l'any amb la vinya activa -a l'hivern dorm-, i de l'anyada 2015.

Preu de venda: 14,65 euros