

Vitis Picapoll

VINS DEL BAGES. L'any 2016 va néixer la primera cervesa elaborada al Bages a partir de la varietat de cep bagenca per excel·lència: "picapoll".

Apareix com a fruit de la suma de les sinergies entre Oller del Mas i la cerveseria Guineu i és una cervesa on la presència de la picapoll és molt notòria. Dona un color daurat amb una capa d'escuma fina i persistent amb un lleuger aspecte tèrbol. En nas, els seus aromes ens recorden l'essència d'un vi, i hi sorgeixen les notes de fruita blanca, com la pera o el raïm, tocs lleugers de fruita tropical com el litxi, cítrics amb sensacions fresques que ens recorden el te verd... I un punt final on podem trobar aromes relacionades amb la mel. L'entrada en boca és dolça, acompanyada d'una acidesa que transmet una sensació sedosa i refrescant amb uns tocs lleugerament amargs. Es recomana servir en copa de vi i a una temperatura de 6 °C. Perfecta per prendre sola o acompanyar plats lleugers per no passar per alt la naturalesa pròpia de la cervesa. La producció és limitada a 3.000 ampolles anuals.

Preu de venda: 3,50 euros