

Artium picapoll bota 2017

VINS DEL BAGES. Un vi 100% picapoll amb molta personalitat, elegant, subtil i perfumat. La fusta no l'embafa gens ni mica. Per beure'l en un segon o tercer any millor.



Un most que comença a fermentar en dipòsits d'acer inoxidable i acaba la fermentació en bariques de castanyer del Montseny (fusta molt habitual antigament, però que es va anar canviant pel roure). Sorpren la sensació de maduresa que li dona la barrica de castanyer amb la frescor d'un vi novell. Es fa un "battonage" de les lies durant aproximadament tres mesos, acció que pot canviar segons l'anyada. En nas, és molt fi i ple d'aromes tropicals. En sobresurt el coco. Si deixem que s'expressi durant uns minuts, van apareixent els torrats de la fusta, la vainilla i les espècies. En boca és una combinació de gustos molt ben integrats, fruita i fusta, arrodonits per la cremositat que dona el treball amb els llevats. Ideal per a acompanyar peixos, amanides ... o, senzillament, sol. En podeu gaudir ara mateix, però la seva evolució el farà millorar en un segon o tercer any.

Preu de venda: 11 euros