

Instants de Flor 2017, de les Acàcies

VINS DEL BAGES. Vi blanc elaborat per un nou celler de la DO Pla de Bages, Les Acàcies, situat a Avinyó, que presumeix de ser el més petit del món. La filosofia és la de fer produccions limitades i numerades, d'excel·lent qualitat.

Mario Monrós va reprendre el cultiu de la vinya a la finca de la seva propietat a Avinyó, d'on és fill. Va transformar la quadra en un celler tecnològicament avançat i el que va començar com un afició es va convertir en un projecte professional. Les elaboracions són conduïdes per l'enoleg Tomàs Puig i la part de la vinya la cuida el viticultor Albert Castells. Instants de Flor és un vi de la varietat chardonnay, d'una vinya a 500 metres. L'alçada, el clima mediterrani i el fet de que la vinya es troba al costat d'una riera li donen un plus de frescor. El vi s'elabora amb una criança de sis mesos en barrica i després en ampolla. De color groc or clar, amb aromes de fruita madura, pera, préssec i fruits secs. En boca, té una entrada complexa, intensa, molt agradable, cremositat fumada, de pas suau i llarg, que deixa petjada

Preu de venda: de 12 a 15 euros