Cultura | Sergi Blanqué, sommelier de 1834 El Terrer Santpedor | Actualitzat el 10/10/2019 a les 11:25

Jaume Grau Negre Selecció Especial 2015

VINS DEL BAGES.Â Varietats: Ull de llebre, Merlot, Cabernet Franc i Sirah.Â

La vinificació es fa amb una maceració pel·licular per tal que el vi sigui un punt més aromàtic. Posteriorment es fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura entre 22 i 24 graus. Seguidament se li dona un envelliment en barriques de roure de diferent procedència (francès i americà) durant uns 4 mesos. Després s'embotella i passa a esperar uns 3 anys aproximadament abans de sortir al mercat. Color bordeus amb tons de cirera. Capa mitjana. Un vi fàcil d'entendre, afruitat amb notes de fruits del bosc, mediterrani, un punt de fusta que no embafa. Entrada llaminera i fresca en boca, on tornen a sortir els fruits que trobàvem en nas, amb tocs balsàmics. És un vi llarg amb una bona estructura tenint en compte els 4 mesos de barrica. Els tanins són suaus i rodons. Per poder-ne gaudir millor ens els beuríem a uns 14 graus, un punt de nevera li va molt bé. El maridaríem amb una carn blanca, amb embotits, amb formatges curats o amb entrants.

Preu de venda: 7,5 euros