

Cent.Kat Picapoll 2018

VINS DEL BAGES. Un vi jove del celler Grau i Grau, en què es busca una manera diferent de poder atraure nous adeptes. Amb una criomaceració de les pells durant 16 hores i fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 14 °C-16 °C, es para la fermentació i es deixen uns 10 grams de sucre sense fermentar, fet que li dona un toc dolcet.

Color groc palla i net. En nas li surten notes fresques, cítriques, amb un punt d'albercoc, fàcil de reconèixer en la varietat. A això s'hi sumen notes florals blanques. En l'entrada és dolç, cosa que ens recorda com està elaborat el vi. Contrasta amb l'acidesa i l'equilibra. Un vi finet, fàcil, àgil i amb un punt de carbònic que dona aquesta frescor i cruixentor. Un vi lleuger, més aviat enfocat a persones que vulguin iniciar-se en el món del vi. Ideal per fer aperitius, amanides, pizzes, menjar asiàtic i/o picant. Recomanem servir-lo ben fred: 6 °C-8 °C.

Preu de venda: 8,60 euros