EL POU de la gallina
Revista manresana d'informació i opinió

Cor Valent Sumoll 2013

VINS DEL BAGES.Â Presentem un vi del celler Urpina amb molta personalitat. Vi de capa mitjana, color vermell intens, brillant, caracterÃ-stic del sumoll.Â

Refredat durant 24 hores a 4 ºC, desrapat i triat en taula de selecció i vinificat en barrica oberta, tres pigéoges manuals al dia. Maceració de 5 dies. Descubat a mà. Malolàctica en inoxidable i posteriorment trascolat a barrica. Criança de 15 mesos en barrica de roure francès nova de 300 litres. Utilitzen torrats suaus per respectar i potenciar la frescor de la varietat. En nas, és un vi fresc i viu amb una barreja explosiva d'espècies i fruita vermella. Destaquen notes de nou de cola, pell de cítrics sobre fons de clau i sàndal. Evoluciona mostrant la seva fortalesa i mantenint notes de fruita àcida i vivacitat que mostren la seva capacitat d'evolució. Potència, frescor i elegància en un vi amb més de 5 anys de criança. En boca aporta tot allò que defineix un sumoll. Entrada aparentment lleugera, de vi que no pesa, aeri. Rusticitat, que, lluny de resultar agressiva, omple de sensacions netejant i donant frescor. Maridatge perfecte: ànec a la taronja.

Preu de venda: 26,50 euros