

201 Oller del Mas

VINS DEL BAGES. En els darrers anys, el celler Oller del Mas aposta clarament per la innovació i el coneixement, amb l'objectiu d'elaborar vins honestos amb fidelitat al seu origen i entorn. El fruit d'aquest esforç és el creixement i la bona acceptació dels seus productes al mercat.

El 201 és el primer vi natural elaborat a Oller del Mas a partir de Malvasia Manresana, varietat poc coneguda, recuperada a la zona del Bages. El procés de vinificació és una maceració de 201 dies en les pròpies pells del raïm, dins de botes obertes de roure francès. Això li dona una identitat única i característic color ataronjat. Embotellat sense filtrar, el contacte amb les seves pròpies lies i llevats indígenes fa que segueixi fent una criança dins de la mateixa ampolla. Això permet que el vi evolucioni i canviï en el temps. Elaboració totalment manual, des de la recollida del raïm, seleccionat gotim a gotim, fins a l'embotellat i etiquetat. La intervenció és mínima durant tot el procés. Se n'han elaborat 558 ampolles, cosa que el converteix en un dels vins de producció limitada del celler.

Preu de venda: 201 euros