Cultura | Joan Tomasa i Garroset, sommelier de Vins Tomasa | Actualitzat el 28/05/2020 a les 22:57

Abadal Mandó 2017

VINS DEL BAGES.Â Roqueta Ã©s una de les famÃ-lies de viticultors mÃ©s antigues de Catalunya, datada des del segle XII a Santa Maria d'Horta d'AvinyÃ³. Buscant posar en valor la identitat i singularitat autÃ²ctones ha preservat i investigat varietats del passat com Picapoll i MandÃ³, entre d'altres.

En concret, la Mandó és una varietat de maduració tardana i molt resistent, adaptada perfectament al "terroir" del Bages. La collita 2017 ha estat la primera en sortir al mercat, amb una vinificació acurada i amb treballs de "pigeage" per treure'n la màxima expressió d'aromes i de la criança de dotze mesos, 40% en barriques i 60% en àmfores de ceràmica. Visualment és un vi negre, de tonalitat vermellosa i capa baixa. En apropar-te'l, desprèn frescor d'aromes florals i de sotabosc, arrodonida amb tocs afruitats i lleugerament especiats. En un segon pla també descobrireu les notes elegants de la criança en àmfora. El pas per boca és suau, llaminer, fresc, amb elegància. Marca la finor de la varietat en si i la seva acurada criança. Marida perfectament amb qualsevol plat d'arròs, amb carns i també amb formatges. Gaudiu-ne!

Preu de venda: 15,10 euros