

?Flautats 2018 Oller del Mas

Carles Muray va aterrar fa uns tres anys a l'Oller del Mas per fer-se càrrec de la vinya i del celler, des d'un principi dedicat a investigar i obrir un nou camí cap als vins d'intervenció mínima, diferents dels convencionals.



L'any 2018 inicia la vinificació en aquesta nova línia. Podem parlar del mandó, el seu vi més diferent, d'una varietat ben escassa al Bages i de la quals ells disposen d'1,5 hectàrees. El Flautats 2018 és un vi d'aquesta tendència nova, oberta per l'enòleg. En disposen de 875 ampolles numerades. Vi de maceració carbònica i fermentació espontània, embotellat sense filtrar i criat sobre lies durant 5 mesos i 12 més en ampolla. Color vermell robí i capa baixa per la seva poca extracció. En nas es poden apreciar aromes varietals com la garrofa i la cirera. En boca és subtil i delicat, però amb tetrura, a causa del seu treball amb lies i amb una acidesa que n'allarga la frescor i el fa profund.

Preu de venda: 29 euros