

Murallius Blanc 2019

Aquest vi és una aposta de futur dels nous vins blancs produïts pel Josep Codina. Llàstima que només n'hi ha 700 ampolles.



És un varietal de Macabeu criat i envellit en botes de roure i acàcia amb *bâtonnage* setmanal durant sis mesos. De color groc daurat i net. En nas apareixen notes de fruita madura i herbes de tocador. La fusta hi és, però no embafa gens el vi. En boca té una entrada llaminera, és madur, cosa que ens recorda com està elaborat. Molt bona acidesa, equilibrat, molt voluminós, amb un toc amarg molt agradable. Vi complex, amb cos, per gaudir-ne sense presa. Millorarà en un parell d'anys com a mínim. Ideal per acompanyar un peix al forn o a la brasa, però també ens podem atrevir a maridar-lo amb una bona carn. Serviu-lo a 10-12 °C, en copa gran.

Preu de venda: 30 euros