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

?Ròmia 2018 (Oller del Mas)

Vi tribut a la primera pubilla d'Oller del Mas: Ròmia Oller, i 1a generació (1281-1308). Elaborat amb varietats autòctones: carinyena, garnatxa, sumoll, mandó i picapoll negre. Així obtenim tipicitat i identitat bagenca.



Plantacions ubicades en llocs excepcionals permeten l'expressió màxima del seu potencial. Collit a mà. Fermentat amb llevat propi. Envellit durant dotze mesos en botes de roure francès i àmfora (argila del sòl de la finca). Reposat dotze mesos en ampolla per aconseguir elegància i subtilesa. Color brillant, robí, de capa alta. Aromes nets i francs. La fusió d'aromes de la criança en fusta i la frescor de les varietats aconsegueixen una gran complexitat en nas. En boca, atac concís amb una acidesa que l'engrandirà al llarg del temps. L'anyada 2018, climatològicament, va ser d'un hivern molt fred i plujós, de manera que la planta va fer unes bones reserves hídriques. Una primavera insòlitament freda i plujosa va obligar la vinya a treballar dur per mantenir un bon estat. L'estiu va ser fred i sec. Tot plegat va comportar una maduració tardana i molt equilibrada del raïm. Vi ecològic i apte per a vegans.

Preu de venda: 50 euros