

Murallius 09

VINS. Presentem una producció³ de tan sols un miler d'ampolles. Una petita joia feta al Bages que ens permet gaudir de les varietats més arrelades a la comarca. Sens dubte, una bona proposta per encarar la tardor.

Al Bages són moltes les masies on s'havia elaborat vi, i ho palesen al seu interior. L'olor de most n'era un altre indici. També el paisatge bagenc ens parla de vi. Les construccions de pedra seca, tines, barraques, feixes, així ho demostren.

Aquesta comarca va passar de ser la primera productora catalana de vi a veure quasi desaparèixer les seves vinyes. «La vinya ha modelat el Bages i els bagencs», ens diu Llorenç Ferrer i Alòs.

Josep Codina, productor del Murallius 09, viu entre aquests mateixos records, de quan era petit, a la seva casa murallada. I d'aquí li dona el nom al seu vi.

Ha volgut mantenir la tradició i ha replantat varietats noves ben arrelades al Bages, com la cabernet franc i la merlot. El celler El Molí de Collbaix l'assessora tècnicament. Producció molt limitada, d'unes mil ampolles, al més pur estil de vi d'autor. Vi de vinyes relativament joves. Sotmès a diferents tastos a cegues, sempre n'ha sortit molt bé.

Aromes de fruita negra madura, pebre, regalèssia i espècies del bosc que l'envolta. En boca és llaminer, suau i fi, de pas lleuger, que deixa un bon postgust.