

Collbaix Singular Blanc 2011

VINS. Presentem un vi fet amb el cor per² fent treballar la ment. És fruit de l'esforç del Josep Maria, del Sebastià i del Gerard. Un vi pensat per a ser l'emblema del Celler El Molà.

Totes les mesures són poques. Taula de tria, premaceració en fred, maceració en premsa, fermentació en acer durant deu dies i acabament de fermentació en bóta de roure francès, criat durant quatre mesos sobre les pròpies mares i un afinament en ampolla d'un any.

Després d'unes quantes proves, l'anyada 2011 és la primera d'aquest vi, amb un total de 400 ampolles. S'ha elaborat amb macabeu de vinya vella (85%) i picapoll (15%). És un vi amb bona entrada i amplitud, voluminós, llarg i persistent. Aroma intens de fruita tropical (pinya i mango) i de fruita madura i seca (albercoc, préssec de vinya i orellanes). També li trobem notes de rebosteria (brioix) i records de torrats i herbes aromàtiques.

En resum, un vi *singular*, ideal per acompanyar des de formatges cremosos fins a plats de peix fumat, peixos al forn i qualsevol plat que porti cremes de mantega que mariden perfectament amb els seus tanins.