

3 Nits d'Urpina 2013

VINSÂ DELÂ BAGES. Presentem un vi que neix d'un projecte harmoniÃs amb la natura, que dÃna oportunitats a moltes persones.

Hi trobareu estima, dedicació, descobriments, compromís... perquè al Bages han fet créixer unes vinyes al voltant d'una llar per a persones discapacitades intel·lectualment.

El 3 Nits és un merlot de vinya pròpia, tipus negre criança, graduació de 14,5 graus, criança de 12 mesos en berrica i un any d'ampolla. Les berriques són de primer a tercer any: 70% de roure francès, 20% de roure americà i 10% de roure centreeuropeu. El color és vermell cirera, amb reflexos grana, net, brillant, molt viu, amb bona intensitat aromàtica, de fruita fresca. Ens porta agradables records de móres, cacaus i matisos minerals. El gust és intens i potent, ampli, amb records de la fruita negra encara fresca. Tanins potents i madurs. El postgust és amb notes de confitures, fulla de tabac i cacau.

Des del primer moment, els creadors d'aquest projecte han tingut com a objectiu l'elaboració d'un vi treballat artesanalment. Es tracta d'una petita producció en col·laboració amb els cellers de la DO Pla de Bages i el maridatge perfecte és amb plats amb llegums, fruits secs, carns de caça (ànec, conill), peix en salsa, estofats, guisats lleugers, arròs, formatges semidurs, postres, codonyat...

PVP: 10 ?

Joan Sala, sommelier de Vins Alsina