

Tinoi 2017

VINS DEL BAGES. Un cop més us parlo d'un projecte que em tinc enamorat: Vinyas d'Empremta. Any rere any creix en nivell de vinificació. Treballa 6 hectàrees de vinya, de les quals 2 són centenàries i la resta joves, que no produeixen encara. En un futur proper podrà arribar a les 6.000 ampolles/any. Producció exclusiva de les seves vinyes treballades de forma natural, sense modificar les propietats de la varietat ni del tipus de vi.

Aquest és un vi elaborat amb Macabeu i Pansera procedents d'una vinya prefiloxèrica. És un vi "taronja", fermentat amb llevats salvatges dins d'un cup de pedra situat a la vinya, amb una maceració de tres mesos amb les seves pells. A la vista presenta un color ataronjat amb matisos daurats, fruit del contacte amb les pells. En nas és intens i profund, la pell del raïm és la protagonista i també destaca la sensació de la pedra. Un toc cítric i un fons herbaci. En boca és contundent, càlid i profund, amb una acidesa que el fa tens i ampli. Un vi amb una gran complexitat. Només n'hi ha 468 ampolles, d'aquest tresor.

Preu de venda: 26 euros