

## ?Raw Mandó 2019 (Collbaix)

*Estem davant d'un vi de mínima intervenció, elaborat al celler El Molí del Collbaix. Seleccionen el gra en taula de tria. Premaceració en bota vella durant dotze mesos i dotze hores en fred. Fermentació amb posterior criança sobre mares, en ou de granit per mantenir tota l'expressivitat, puresa i autenticitat del Mandó. Abans de sortir al mercat, s'ha fet una criança en ampolla de sis mesos.*



És una producció d'edició limitada, de 1.000 ampolles de la varietat Mandó 100%. Es fa verema manual. Sense clarificar ni estabilitzar. Per tant poden aparèixer precipitats. És molt recomanable obrir l'ampolla i decantar-la una estona abans del consum. Temperatura òptima de servei 18 °C. Nota de tast: vi de color vermell amb rivet blavós. En l'aspecte olfactiu, domini d'herbes aromàtiques i sotabosc. Es gust és fresc, gormand i el postgust, llarg afruitat. És un vi ideal per acompanyar carns blanques, però també vermelles. Igualment marida amb peixos i fruits secs. Maridatge original amb bacallà a la manresana. Pur Bages en boca!

**Preu de venda:** 16,50 euros