

?Exibis 20 (Can Serra dels Exibis)

Segurament el vi jove del Bages més guardonat i més ben puntuat per la crítica especialitzada. S'ho mereix. I acaba de sortir al mercat a finals de març.



La riquesa de la nostra fruita es manifesta nítida amb la plenitud i la frescor del Bages. Fa excepcional allò que és simple. Raïms fermentats amb tota la puresa i concentració. No ha envellit ni passat per fusta durant el procés d'elaboració. El celler Can Serra dels Exibis està ubicat al terme municipal de Navàs i gaudeix d'unes instal·lacions d'última generació. El seu projecte es basa en l'elaboració d'un vi ecològic i aplica l'agricultura biodinàmica. L'enòleg Joan Soler ens mostra la seva destresa produint un vi jove digne d'una gamma alta. Cupatge de Cabernet Sauvignon 60%, Mandó 20% i Sumoll 20%. Bell color negre, ben cobert, ornat per un rivet morat molt atractiu. Aromes de fruita vermella i negra molt madura, que combina amb l'herba fresca, el romaní i l'eucaliptus. En boca dona sensacions càlides combinades amb l'acidesa de la fruita fresca sense competència de fusta que li resti protagonisme. Un taní dolç i madur que no mostra cap signe de rebel·lia.

Preu de venda: 8-10 euros