

?Abadal Arboset

Projecte de la família Roqueta d'elaboració de vins com a principis del segle passat, al mas Arboset, on disposen d'una tina de pedra seca voltada de vinyes de més de vuitanta anys.



Recuperen deu varietats, blanques i negres: mandó, picapoll, sumoll, punxó fort, cap pelat, cua de moltó, malvasia de Manresa, pansera, fumat i cap negre. I l'enòleg Miquel Palau crea un cupatge especial. Fermentat dins la tina de pedra seca pel mètode de brescat tradicional. Macerat amb *pigeage* manual i acabat al celler. Criança de dotze mesos, 60% en àmfora d'argila i 40% en bota de roure de 500 litres. Vi de capa baixa molt lleugera, de color vermell cirera. En olorar-lo, les sensacions de fruites de bosc i herbes balsàmiques aromàtiques, romaní i farigola, són intenses i agradables. En boca és elegant, suau, amb acidesa ben marcada però integrada, hi trobem fruita madura, tocs balsàmics i sensacions agradables de les plantes aromàtiques. Ventall ampli de maridatge o per gaudir d'una copa a mig matí o a mitja tarda. Una oda a les sensacions de les vinificacions de fa setanta anys, però amb l'elegància d'un vi elaborat amb tecnologia moderna.

Preu de venda: 48 euros