

?Collbaix Singular Negre 2015

Aquest mes presentem un vi de gamma alta del celler El Molí, monovarietal de cabernet sauvignon i veremat manualment. Selecció de grans feta en taula de tria. Fermentació en bota oberta de roure francès durant deu dies. Clarificació i filtració lleugera. Després de 20 mesos de criança en bota, passa 24 mesos més en ampolla abans de sortir al mercat.



Un vi de capa alta colorant, d'un intens color vermell robí i rivets granats. Vi d'alta intensitat, potent i penetrant, molt complex i fresc. Predomini de fruita negra de bosc (nabius, cassís i mora). Destaquen notes de caramel, tabac i cacau. Records especiats. En boca és llarg i persistent. Retronasal a fruita, toffee i regalèssia. En resum, potència, frescor i elegància en el mateix vi. Temperatura òptima de servei 18 °C. Es recomana decantar-lo, ja que no està estabilitzat. Evolucionarà en els propers sis anys. Maridatge: bolets, caça, carns vermelles, escudella, rostits i formatges curats. Gran company dels plats casolans de cuina catalana.

Preu de venda: 27,50 euros