

?Entrebosc Picapoll 2017

Un dels cellers més petits de la DO Pla de Bages ens mostra com el nostre picapoll, ben treballat, pot donar-nos molts bons resultats.



El pas durant quatre mesos per botes de roure francès amb tapes d'acàcia ens aporta complexitat sense perdre la fruita delicada de la varietat. Un cop embotellat, descansa al celler durant quatre anys i el resultat és un vi amb un preciós color daurat, elegant i complex, on destaquen notes d'herbes aromàtiques, un toc fumat i un fons de fruita madura. Cal destacar-ne la textura sedosa i fresca alhora, amb una llarga persistència en boca. D'aquest 2017 només se n'han elaborat 800 ampolles que s'han afinat durant quatre anys a l'ampolla per arribar en aquest nivell de qualitat. I gràcies a tenir les vinyes situades a 600 metres d'alçada ha mantingut la frescor. Felicitem els germans Forn per aquesta aportació a la diversitat de vins del Bages i els animem a continuar amb un projecte tan ambiciós que de ben segur ens donarà moltes alegries en el futur.

Preu de venda: 32 euros