

?Sagal rosat 2022

Sebastià Catllà va batejar amb el nom de Sagal aquests vins joves del celler El Molí, als peus del Collbaix. Aquest Sagal, de la varietat Garnatxa, és un vi àgil, alegre i divertit.



Segons J. M. Claret, la Garnatxa és la varietat idònia per fer un bon vi rosat per la seva amabilitat i absència de rusticitat. Cultiu ecològic que respecta les condicions biològiques de l'entorn, les característiques agroclimàtiques del Bages, de pluja escassa i oscil·lació tèrmica acusada entre dia i nit, fan la resta. Avancen la verema i descarreguen la meitat del cep per obtenir vins més frescos, amb un grau alcohòlic moderat que expressi una fruita acaramel·lada, sense ser pesada, i una acidesa que embolcalla el paladar. És de color de pell de ceba, un vermell pàl·lid. Ens regala uns aromes afruitats, dolços, de maduixa, de fruita de bosc, de gerds, notes especiades de pebre rosa. En boca té una entrada fresca, acidulada, amb una fruita llaminera que ens deixa un paladar llarg i gustós. El celler considera que és el millor rosat que ha fet mai. Jo també!

Preu de venda: 8,50 euros