

Vi de tina, pedra i cairons

Aquesta vegada presentem no un, sinó dos vins, els vins de Tina de Collbaix.



Es tracta d'un vi fet com el feien els nostres avantpassats, vinificant un raïm trepitjat a peu descalç. La varietat, el mandó, tot d'una mateixa finca. Una vegada veremat, el raïm es divideix en dues parts, una farà la vinificació i maceració en tina de pedra i l'altre en tina de cairons, durant vint dies. Les dues són tines típiques del Bages. Premsat suau i criança en dipòsit d'inòx sobre lies Durant dos mesos. Posterior criança en ampolla durant tres mesos mes. Clarificació i filtració lleugera. Vi d'intensitat colorant mitjana, vermell robí amb ribet grana. Predomina la fruita negra i espècies. Bona entrada, amb un toc amarg i un final llarg i amb gust afruitat i balsàmic. Malgrat tractar-se del mateix raïm i la mateixa finca, amb els dos processos de vinificació esdevenen vins molt diferents. Maridatge: perfecte per a plats de tardor com ara un bon fricandó amb bolets. És de viticultura ecològica i n'hi ha poquetes ampolles!

Preu de venda: 14,95 euros