

Raw brisat 2021 Collbaix



Macabeu vinificat en contacte amb les pells, fermenta i simultàniament macera amb les pells i s'obtenen les aromes, els tanins, i el color d'elles. Aquest procés atorga un color més pujat de to, amb matisos ambre o ataronjats (*Orange wine*). Aquest estil de vinificar prové d'una tradició mil·lenària. Hi ha evidències que daten de fa 6.000 anys a Geòrgia. Maceració amb pells durant dotze dies, després criança en ou de granit durant cinc mesos i per arrodonir, una llarga criança en ampolla. Vi molt original i genuí, amb una oxidació marcada que el protegeix, és autèntic i molt natural, ja que gairebé no porta addició de sulfits. De color or vell, ens gratifica amb unes aromes de fruita de pinyol, préssecs, albercoc molt madur i llaminer, notes de mel, cítrics, fruites tropicals, tons balsàmics de fonoll, herbes mediterrànies, espígol. En boca té un entrada seca i harmoniosa, és cremós i amb un paladar gustós, afruitat amb una acidesa fresca i justa. Un vi molt gastronòmic, que amb el pas del temps millorarà com els grans vins.

Preu: de 20 a 25 euros.