

Opositor Negre 2023 (Monovarietal de Picapoll Negre)



El celler Les Acàcies d'Avinyó està situat en una zona amb un microclima ideal per elaborar grans vins, els contrastos tèrmics afavoreix una lenta maduració que permet preservar totes les aromes varietals. Aquest és un vi negre jove, fresc, afruitat, lleuger i elegant, qualificatiu que corresponen a un vi modern, ben elaborat, que busca la puresa de la varietat. Un bon elaborador amb una collita bona, pot aconseguir aquesta qualitat amb vinyes de quatre anys. No és un vi complex ni profund però sí fresc i amable. Després d'uns dies de maceració amb pells i pinyons, passa a fermentar en dipòsit d'acer inoxidable per evitar oxidació i controlar la temperatura, sis mesos més en formigó establirà el color i l'afinarà. A taula, servit a 12 graus, admet primers plats més lleugers. A mesura que puja la temperatura fins 16 o 18 graus el vi creix en expressió varietal i guanya la persistència suficient per harmonitzar amb plats més intensos. Maridatge de proximitat que podria acompanyar el formatge Falçó d'Artés, amb un polsim de comí de prat per sobre.

Preu de venda: 14 euros