

Pd'a 2011

VINS. El picapoll Ã©s la varietat bagenca per excelÂ·lÃ¨ncia i l'acabat que assoleix en aquesta proposta feta pel celler Solegibert aporta prestÃ ncia en l'aposta pels productes mÃ©s arrelats al territori.

El Pd'a (picapoll d'acàcia) neix d'una vinya centenària plantada amb la varietat picapoll autòctona del Bages, i que, gràcies a més de cent anys de conreu acurat, tot mimant els seus ceps, encara ens continua donant un fruit únic i excel·lent. Gentilment, aquest raïm ens proporciona unes petites quantitats de most que s'han vinificat en bótes de fusta d'acàcia, on ha experimentat uns canvis singulars i s'ha convertit en el primer i únic picapoll d'acàcia del món.

Fermentat i criat durant sis mesos en botes d'acàcia al celler Solergibert. Es va triar aquesta fusta perquè és més neutra que el roure i deixa que la fruita del raïm s'expressi amb més naturalitat.

A la vista mostra un color groc brillant. En nas trobem una aroma potent, de fruita madura, d'espècies dolces, de fusta cremosa, d'herbes de tocador, i de cítrics. En boca és gras, saborós, fresc, amb una bona acidesa i equilibrat.