

Toc 2016 Solergibert

VINS DEL BAGES. Vi negre elaborat amb Cabernet Sauvignon i Merlot pel celler Solergibert. Mostra la tipicitat del nostre microclima, un terreny amb argiles fredes i les vinyes envoltades de bosc i d'herbes aromàtiques (romanç, fonoll, farigola), amb estius amb canvi tèrmic nit/dia accentuat, necessari per a l'elaboració de grans vins.

Color vermell intens i viu que mostra un vi jove. Al nas ens recorda fruita vermella (Merlot) i notes d'herbes aromàtiques (Cabernet i criança en bota). En boca confirma la fruita amb bona estructura, gens pesada i tanins presents, però madurs. Un fons que ens recorda un pas lleuger per bota, ben integrat. És el que busca l'elaborador en aquest vi i ho aconsegueix plenament. Característiques de la zona, fruita del Merlot i la part vegetal del Cabernet, els torrats subtils de la criança en bota i la força moderada dels vins del nostre territori. Una curiositat: en aquest vi s'utilitza un clon de Merlot italià i un de francès, així s'aconsegueix potenciar la fruita vermella. Per prendre'l ara o conservar-lo durant dos o tres anys si el volem més afinat, sense perdre la fruita.

Preu de venda: 7,95 euros