EL POU de la gallina
Revista manresana d'informació i opinió

?Saltamarges 2019 (Celler Sanmartí)

Vi varietal, 100% Garnatxa. Nou vi del Celler Sanmartí, del qual s'han embotellat 3.800 ampolles.



Veremat a mà en caixes i refrigerat a la vinya, s'ha desrapat i s'ha fet una segona selecció gra a gra. Seguidament el raïm s'ha abocat al tinardó ceràmic on ha fermentat. Un cop acabada la fermentació, s'ha tornat a deixar macerar durant quinze dies amb la pell de raïm de veremes de Garnatxa més tardanes. Color grana de capa mitjana, manté la vivacitat d'un vi jove, sostinguda per la llum vermella. L'aroma desperta amb notes de fruits secs i s'obre cap a la regalèssia refrescada per notes mentolades dels entorns boscosos típics del Pla de Bages. Entrada ampla i llaminera. Al final, la pedra foguera, els fruits secs i el sàndal s'entrellacen i mostren la potència d'un vi que d'entrada s'amaga rere una aparent fragilitat. Maridatge perfecte amb carns, xai a la planxa, carns blanques amb salses fortes, estofats de porc, xai, ànec o faisà. A l'estiu, ideal per maridar amb carns vermelles fetes a la barbacoa, acompanyades amb verdures com el pebrot o l'albergínia.

Preu de venda: 9 euros