

Cultura | Marc Maldonado, sommelier de l'Oller del Mas | Actualitzat el 03/02/2021 a les 09:35

?Càndia 2018

L'any 1497 trobem documentat el nom de Càndia Oller, una de les primeres pubilles de l'Oller del Mas. Avui, la generació 36 li ret homenatge batejant un vi experimental del celler amb el seu nom.



Vi elaborat a partir de les varietats Garnatxa, Sumoll, Samsó i Syrah. Fermentació amb llevat propi. Maceració de 25 a 30 dies amb les pells. Envel·liment de cinc mesos en botes de roure francès i sis mesos en ou de ciment per finalitzar en ampolla sis mesos més, al celler, a temperatura constant. Climatològicament, l'any 2018 va tenir un hivern molt fred i plujós. La primavera insòlitàment freda i plujosa. I l'estiu va ser més fred i sec del que és habitual, aspectes que van provocar una maduració tardana i molt equilibrada del raïm. Vi brillant de color vermell cirera de capa mitjana amb reflexos granatosos. Aromàticament és net i complex, i en destaquen les notes de fruita vermella amb matisos elegants. En boca, l'equilibri i l'acidesa es compensen d'una manera extraordinària, amb un final amable, que perdura una bona estona. Vi ecològic i vegà, amb una gran personalitat. Com la pubilla Càndia d'aquell 1497.

Preu de venda: 19 euros