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

?Desbordant 2019 (Les Acàcies)

Un dels últims cellers que s'han incorporat a la nostra DO Pla de Bages té com a objectiu elaborar vins singulars amb les varietats més representatives de la zona. Tot i que utilitzen raïms com Chardonnay, Syrah i Merlot, també planten Sumoll, Picapoll negre, Garnatxa, etc.



Com que és un celler molt petit, poden fer microfermentacions; és a dir, tirades curtes de vins amb personalitat i exclusivitat. Aquest any el celler Les Acàcies d'Avinyó ens ofereix un cupatge de Garnatxa negra amb Sumoll. Un 20% del raïm s'ha deixat sencer, sense desrapar, per aportar així notes terroses i especiades. Com que les dues varietats són poc tàniques i amb un perfil aromàtic alt, el vi es mostra expressiu, amb un record de fruita vermella i notes florals. Al tast és consistent i amb una acidesa fresca, molt ben integrada i aportada pel Sumoll. En conjunt és un vi molt agradable, complex i gens pesant. És una mostra del potencial d'aquest celler, que en la tercera collita ja defineix un estil i una qualitat que sens dubte anirà millorant i ens sorprendrà amb noves propostes.

Preu de venda: 13,75 euros