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

?Fargas Fargas, 2/4 de Quinze

El Quim Fargas continua ampliant referències i una nova incorporació és aquest vi negre elaborat majoritàriament amb merlot i complementat amb cabernet sauvignon. S'ha atrevit ?amb bon resultat? a fermentar el raïm sencer, grans i rapa. Una bona selecció i l'òptim estat sanitari permeten que les sensacions en boca no siguin astringents, i mostren una part vegetal noble i autèntica.



No necessita criança en bota perquè la part llenyosa (rapa) ja aporta complexitat i estructura, i deixa un record molt agradable i totalment nou en el món del vi, ja que pocs elaboradors utilitzen el raïm sencer. Feta la selecció a la vinya, es busca una maduresa fenòlica òptima (pell, pinyols i rapa), i s'aboca el raïm sencer al dipòsit i comença la fermentació al fons, ja que el raïm s'aixafa i posa en contacte les pells (on hi ha el llevat) i el most, on les mares serviran d'aliment en aquests llevats. Al cap d'uns vuit dies, es premsa i acaba la fermentació en un dipòsit sense les parts sòlides. Un vi que marcarà un nou estil al Bages. Altres cellers han començat ja amb el vi brisat.

Preu de venda: 14 euros