

?Els Ecos 2020 (Oller del Mas)

La tendència actual dels mercats internacionals del vi és de respecte màxim a les varietats utilitzades i al sistema de vinificació. Es busquen vins que representin la zona amb intervenció mínima i grau alcohòlic baix. Oller del Mas, treballant amb el territori, ha elaborat una petita joia que ha anomenat Els Ecos, fent tribut a les agulles de la muntanya de Montserrat.



Les varietats utilitzades, carinyena i malvasia, han fermentat de manera conjunta durant deu dies buscant una fermentació espontània. S'ha embotellat sense filtrar. Envel·lit amb les seves pròpies lies durant tres mesos, amb una criança mínima de dotze mesos en ampolla sense sortir a la llum. Té un recorregut en ampolla entre dos i quatre anys. Vi de color violaci de capa baixa, molt floral i perfumat, on destaca la fruita vermella. D'entrada fàcil i amb bona acidesa. Un vi gens complicat, que invita a gaudir-ne. L'anyada 2020 va ser de les més plujoses a la finca i al territori. La producció va ser baixa, però molt equilibrada entre els sucres i l'acidesa. Producció limitada a 898 ampolles. Ecològic, apte per a vegans.

Preu de venda: 26 euros