

?Murallius 2018

Murallius és un dels cellers més petits de la DO Pla de Bages, situat a Sant Fruitós de Bages, concretament al costat del parc de l'Agulla, en una casa emmurallada d'on prové el nom. Josep Codina, gran amant del vi, conrea la vinya i vinifica aquest vi, cupatge de cabernet franc amb una aportació de syrah i merlot per donar-li el seu to característic.



La vinificació la fa el celler El Molí de Collbaix, que el treballa correctament. El raïm veremat és refredat durant la nit a 2 graus, i després de derrapar-lo, fermenta en barriques obertes de roure francès. Criança de 12 a 18 mesos en barrica i envelliment de 24 mesos en ampolla, temps ideal per començar a tastar-lo. Les primers ampolles es comercialitzen des del 2011. És un vi de color intens, en nas és fresc i net, i li surten un ventall de fruites i balsàmics. En boca és potent, agradable, llaminer, amb molta personalitat i un postgust molt llarg en boca. Es tracta d'un vi òptim per gaudir-ne amb carn vermella, plats de caça i rostits de sabor intens.

Preu de venda: 25,40 euros