



exibis

Varietats

60% Cabernet Sauvignon
20% Sumoll
20% Mandó (no figura a l'etiqueta perquè no està reconeguda malgrat ser una varietat autòctona)

Zona i vinyes

El Pla de Bages és la zona nord de cultiu de vinya a Catalunya. Té clima mediterrani-continental i un paisatge caracteritzat per les vinyes envoltades de bosc. Veremes tardanes amb respecte a l'expressió varietal del seu raïm, sense tendència a la sobremaduració, però donant una bona concentració en els seus vins, que basen l'estructura en una elegant combinació d'acidesa i taní. Can Serra dels Exibis té les seves vinyes a 500 metres d'alçada, en una zona d'àmplies terrasses, sòl argilós calcari rogenc i una pluviometria de 450 mm a l'any. És una vinya ecològica certificada, que aplica en la seva totalitat preparats biodinàmics.

Elaboració

Raïm veremat a mà en palets de 250 kg i refrigerats en càmera durant una nit a 4º. Desrapament i taula de selecció. Fermentació a 25º amb treball de trepig en dipòsit obert, sense remuntats. Maceracions de 6-8 dies.

Tast

Vi de gran intensitat, amb coloració vermell porpra que expressa la seva joventut. Aroma net i directe de fruita madura, on destaquen les notes de fruites del bosc, fruita negra (pruna) i tocs de flor seca i espècies aportades pel Mandó. Obertura fresca i diàfana en què res interromp la lluminositat de la fruita. El pas en boca és fluid, malgrat la seva aparença concentrada. Sumoll i Mandó prenen el centre del vi, aportant esponjositat i tensió, fent més amable i descomprimint l'estructura del Cabernet. El resultat és un vi amb molt d'extracte en què dominen la dolçor i les sensacions aèries. El record de fruita negra, la frescor de fruita àcida i vermella del Sumoll i la flor seca i espècies del Mandó, s'entrellacen per donar la complexitat d'un vi que reivindica, des de la seva estricta joventut i puresa, sensacions d'un gamma alta.

PLA DE BAGES
denominació d'origen