



exibis

Variedades

60% Cabernet Sauvignon
20% Sumoll
20% Mandó

Zona y viñedos

El Pla de Bages es la zona norte de cultivo de viñedo en Cataluña. Cuenta con un clima mediterráneo continental y un paisaje caracterizado por los viñedos rodeados de bosque. Vendimias tardías respecto a la expresión varietal de su uva, sin tendencia a la sobremaduración, si bien ofrecen una buena concentración en sus vinos, con una estructura basada en una elegante combinación de acidez y tanino. Can Serra dels Exibis tiene sus viñedos a 500 metros de altura, en una zona de amplias terrazas, suelo arcilloso calcáreo rojizo y una pluviometría de 450 mm al año. Se trata de un viñedo con certificación ecológica, que aplica en su totalidad preparados biodinámicos.

Elaboración

Uva recolectada a mano en palés de 250 kg refrigerados en cámara durante una noche a 4 °C. Despalillado y mesa de selección. Fermentación a 25 °C con trabajo de pigéage en depósito abierto, sin remontados. Maceraciones de 6 a 8 días.

Cata

Vino de gran intensidad, con coloración rojo púrpura que expresa su juventud.

Aroma limpio y directo de fruta madura, donde destacan las notas de frutas del bosque y la fruta negra (ciruela), así como los toques de flor seca y especias aportadas por la uva Mandó. Apertura fresca y diáfana en la que nada resta luminosidad a la fruta.

El paso por la boca es fluido, pese a su aspecto concentrado. Las variedades Sumoll y Mandó se sitúan en el centro del vino, aportando esponjosidad y tensión, al tiempo que suavizan y descomprimen la estructura de la Cabernet. El resultado es un vino con mucho extracto donde predominan la dulzura y las sensaciones etéreas. La reminiscencia de la fruta negra, la frescura de la fruta ácida y roja de la Sumoll, junto con la flor seca y las especias de la Mandó se entrelazan para ofrecer la complejidad de un vino que reivindica sensaciones de alta gama desde su estricta juventud y pureza.

PLA DE BAGES
denominació d'origen