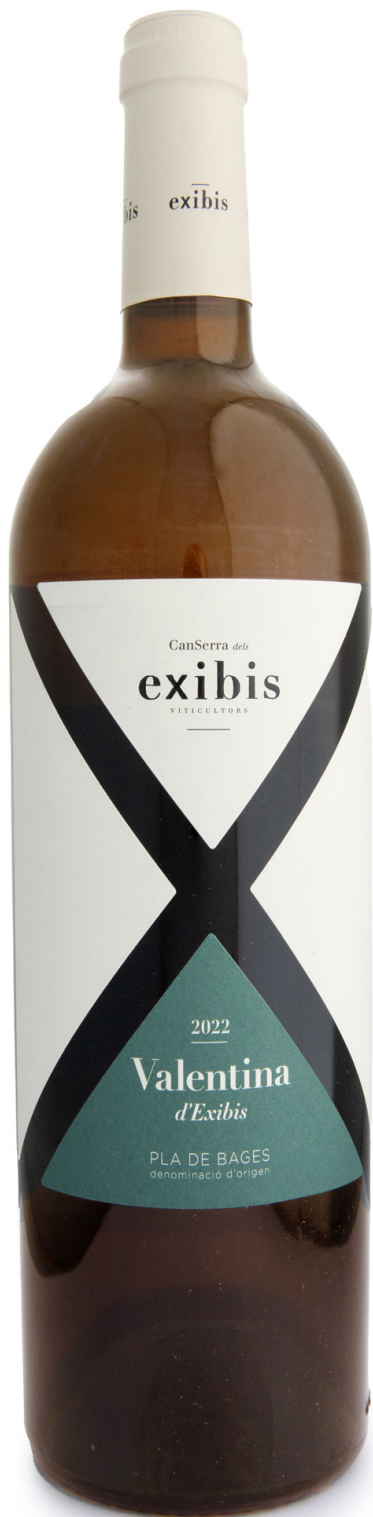


Valentina és la llum, l'aroma i la frescor del Bages. Alhora es fortaleix i la riquesa de sensacions d'una identitat mil·lenària. L'amabilitat de la macabeu i l'estructura del Picapoll pensades per gaudir després d'un temps de repòs.

X
exibis



PLA DE BAGES
denominació d'origen

Valentina d'Exibis

Varietats:

Macabeu (80%) / Picapoll blanc (20%)

Una mica d'història:

Des del **segle X**, «Mansus Exibis» s'alça al **nord del Bages** (Barcelona). Després de 5 segles de successió familiar dels Exibis, l'any **1593**, trobem documentada la darrera pubilla dels Exibis, **Valentina Exibis**. Valentina es casa amb un pagès de Castelladral, Francesc Serra, i és a partir d'aquest moment que la seva descendència i la casa pren el nom de «Serra alias Exibis». La finca té com important activitat la viticultura, també els anys d'or de la vinya a finals del segle XVIII. La seva importància ens queda palesa avui, amb tot el patrimoni de pedra seca, feixes i tines excavades a la pedra que el nostre celler torna a omplir de vida.

Elaboració:

Elaborat amb dues varietats locals, Macabeu i Picapoll blanc. Una elaboració del nostre enòleg Joan Soler, respectant la identitat i l'expressió més fresca d'aquestes varietats. Acabant de definir l'elegància del vi amb una petita criança amb bóta de roure francès, perquè la tensió del vi ho permet, i perquè ens encanta!

Tast:

De color groc palla, amb reflexes daurats. Despertar mandrós amb aromes de pell de cítric raspat que ens aporta l'expressió de la Picapoll envoltada per la fruita blanca de la macabeu. En obertura una lleugera dolçor de fruita madura, abrecoc, i espècies de la barrica es completa amb un fons d'herba aromàtica com l'espígol. La boca és neta i vibrant. El seu pas és refrescant i potent alhora, com ens agraden els vins blancs. En el centre la fruita i l'acidesa, de tacte rústic que ens dona la Picapoll. En la perifèria el núvol dolç de la macabeu dona amabilitat a una estructura, que ajudada pel pas en bota que li dona estructura i força, fa un blanc de gran consistència. És un vi blanc que també dona satisfacció als consumidors de vi negre, que cada cop més es volen donar un respir lluminós sense renunciar a tenir sensacions intenses.

Maridatge: Entrants, carns blanques, formatges, tot tipus de peixos i producte de mar, i fins i tot un bon pernil salat.