

ENRIC SOLERGIBERT GRAN SELECCIÓ RESERVA 2002

Varietats de raïm: Cabernet Sauvignon 85%
Cabernet Franc 15%

Elaboració : Veremat la primera quinzena d'octubre de l'any 2002; aquest raïm madurat a la vinya "el solell de Matacans", el fermentem i macerem durant 23 dies en dipòsits d'acer inoxidable a la temperatura desitjada. Té una criaça de 24 mesos en bótes de roure americà i un repòs a l'ampolla de mínim 10 anys.

Color: Granate suau de capa mitjana i normal evolució del color .

Aroma: Intens amb notes de criaça (roure americà), espècies, vainilla, coco i xocolata amb un fons de fruits negres que indiquen una molt bona maduració del raïm, i un toc vegetal ben integrat.

Gust: Equilibrat, armònic, bastant arrodonit i saborós amb records nets i clars d'una fusta ben integrada en el vi. Final golós i persistent.

Ja fa uns d'anys que gaudim d'aquest vi i veiem clarament que en el decurs dels mesos va adquirint unes característiques que el poden situar (com ja ho va fer el vi Enric Solergibert gran Selecció reserva 1998), a la categoria de grans vins d'Espanya, i així, donem a conèixer al món la nostra petita D.O. Pla de Bages i els seus grans vins.