



LaBaula

Varietats

50% Sumoll, 50% Mandó

Concepte

Una Baula és l'anella d'una cadena, i és utilitzada sovint com a metàfora per a descriure els passos evolutius d'una espècie, cultura o tradició. La Baula perduda és aquella que lliga en un continu allò que sabem del passat permetent de saber-ne l'evolució pas a pas fins a l'actualitat.

Un vi de conreu biodinàmic, amb dues varietats minoritàries com el Sumoll o fins i tot perdudes com la Mandó, vinificades sense contacte amb l'acer inoxidable, bé podria ser la Baula perduda dels vins de la nostra terra.

Elaboració

Raïm veremat a mà en palets de 250 kg i refrigerats en càmera durant una nit a 4°C. Desrapat i taula de selecció. Fermentació en bóta oberta i ceràmica, amb *Pigéage* manual a 26 °C. Maceració de 5 dies. Descubat manual. Criança de 12 mesos.

Tast

Color de mitjana intensitat, marcat per les tonalitats vermelles brillants del sumoll.

Aroma de fulla seca i garric, espècies (cardamom) grosella i fruites vermelles. En evolució la fruita vermella del sumoll i la rosa seca del mandó s'entrellacen en un joc que va evolucionant amb el temps sobre fons d'espècies i mineralitat.

En boca és un vi lleuger, fluid i lliscant en el seu pas en boca. L'acidesa marcada que queda al record, el fa un vi de gran persistència tot i la seva lleugeresa, en un record vibrant de llum vermella.

PLA DE BAGES
denominació d'origen