

PD'A DE SOLERGIBERT

Pd'a, (Picapoll d'acàcia) neix d'una vinya centenària de la finca de malla, plantada amb la varietat autòctona picapoll, i que gràcies a més de 100 anys de mimar la vinya, aquesta continua donant-nos un fruit únic i excel·lent. Gentilment, aquest raïm ens proporciona unes petites quantitats de most que l'hem vinificat en bóta de fusta d'acàcia, on ha compartit uns canvis singulars durant els 4 mesos que hi ha estat en contacte amb les seves mares, practicant-li "bastonejament" setmanal, i s'ha convertit en el primer i únic Pd'a del món.

De color groc suau amb tonalitats palla, presenta unes aromes típiques de la varietat picapoll, com la pera blanqueta, poma àcida, quelcom de cítrics i fruits secs. En la seva elaboració, s'hi han incorporat les aromes de la fusta d'acàcia, com la flor blanca i el fonoll i el treball de mares, ens dona més greix, densitat i volum en boca.

Aconsellem servir-lo a temperatura no massa baixa (8 ° C), ja que és on sortiran les millors aromes i seguir l'evolució en copa, ja que a mida que passen els minuts, es va obrint i mostrant el millor d'ell mateix.

Gaudiu-lo en temps i plenitud, tal i com nosaltres hem cuidat la vinya i l'hem elaborat.