



Aestus

100 % mandó

Vi monovarietal de Mandó. És part de l'aposta que fem a Les Acàcies per les varietats autòctones i que il·lumina el camí que emprenem a partir d'ara. Representa molt bé els nous vins del Bages, que expressen més la vinya i el paisatge. També els boscos que l'envolten els trobem dins aquesta ampolla.

Collim i seleccionem el raïm a mà, amb caixes de 20 kg, i posteriorment desrapem el raïm. En aquest cas, porta un 15 % de raïm sencer, que dona tipicitat i caràcter al vi. Fermenta a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable i un cop acaba, el passem en botes de roure francès de 225 i 300 litres on farà la fermentació malolàctica i una criança de 12 mesos.

Visualment, es pot apreciar un color robí amb bona capa però no gaire intens. Ja indica que ens allunyem dels vins més clàssics. Bona expressió de fruita vermella, fruites del bosc i aromes silvestres de sotabosc. Notes d'espècies i menta que completen el ventall. En boca és elegant i presenta una bona estructura.