



Opositor

Noir

50 % picapoll negre, 25 % merlot i 25 % ull de llebre

És un vi jove, fàcil i elegant, pensat per ser versàtil en qualsevol maridatge. Elaborat amb Ull de Llebre, Merlot i la varietat per excel·lència del Bages, el Picapoll Negre.

Collit i seleccionat a mà, maceració prefermentativa en fred durant dos dies, vinificació de les varietats per separat i posterior cupatge al dipòsit.

Amb un color vermell robí amb tocs violetes i aromes molt potents de fruita silvestre com les maduixes, els gerds i les mores, amb algunes notes especiades. Recorda molt a les aromes de sotabosc presents als boscos d'Avinyó durant la tardor i l'hivern. En boca és persistent, amb una acidesa fina, i amb un taní ben integrat i suau.