



# LaRasa

---

## Varietats

60% Cabernet Sauvignon  
20% Sumoll  
20% Mandó

## Zona i vinyes

El Pla de Bages és la zona nord de cultiu de vinya a Catalunya. Té clima mediterrani-continental i un paisatge caracteritzat per les vinyes envoltades de bosc. Veremes tardanes amb respecte a l'expressió varietal del seu raïm, sense tendència a la sobremaduració, però donant una bona concentració en els seus vins, que basen l'estructura en una elegant combinació d'acidesa i taní. Can Serra dels Exhibis té les seves vinyes a 500 metres d'alçada, en una zona d'àmplies terrasses, sòl argilós calcari rogenc i una pluviometria de 450mm a l'any. És una vinya ecològica certificada, que aplica en la seva totalitat preparats biodinàmics.

## Elaboració

Raïm veremat a mà en palets de 250 kg i refrigerats en càmera durant una nit a 4°. Desrapat i taula de selecció. Fermentació a 25° amb treball de *Pigéage* en dipòsit obert, sense remuntats. Maceracions de 6-8 dies. Criances durant 12 mesos en berriques d'1 i 2 anys de roure francès, majoritàriament de torrat lleuger i un 20% de torrat intens.

## Tast

Color grana profund amb espurnes de vivacitat rogenca. En aroma desperta lentament amb notes de cirera, fruites vermelles i un destacat ambient rústic que li dona el Sumoll i el Mandó que presenten rosa marcida i fullaraca. En evolució, la fruita roja augmenta sense perdre el perfum madur del Mandó, aportant en el fons lleugeres notes de torrats, minerals i balsàmic típic de les vinyes envoltades de bosc.

En boca, cada varietat aporta la seva personalitat en un conjunt estructurat que sorprèn per donar, alhora, certes sensacions de buit. La carnositat del Cabernet Sauvignon domina la meitat de la boca. El Sumoll li aporta acidesa de gran vivacitat que es fon en frescor, mentre que el Mandó omple la boca amb el seu perfum de flor seca, en un conjunt que deixa un record de bona estructura i lleugeresa al mateix temps.

---

PLA DE BAGES  
denominació d'origen