



### **LADIFERENTA - cup negre 2017**

*Picapoll negre, ull de llebre, garnatxa negra, sumoll i altres varietats de les vinyes a petita proporció.*

DO PLA DE BAGES

Un vi negre de color roig cirera, amb reflexes rosacis, net i brillant. De capa mitja, amb certa transparència que el fa sincer. Visualment un vi lleuger, de color singular.

En aroma presenta una entrada fresca per evolucionar a una expressió golosa, destacant les aromes de fruita vermella, que recorden les gominoles (la pegadolça vermella enrollada), aromes que guanyen terreny a mesura que airejem el vi i es va obrint. La fermentació al cup (tina) de pedra medieval accentua aquestes notes de fruita vermella (maduixes, gerds,...) molt agradables en nas.

En boca un vi fresc i lleuger, un xic mineral. La criança en la bóta de castanyer accentua el seu toc de rusticitat que trobem amb una agradable astringència.

Maridatge: Un vi ideal per prendre sol o bé maridar amb plats lleugers com amanides, verdures, carns blanques, marisc i peixos.

Temperatura de servei: 10-12 graus

Un vi elaborat de les varetats negres de les diferents vinyes que cuidem, que variarà en varietats i percentatges cada any en funció de la climatologia,... i que per tant cada any canviarà. Sempre amb el comú denominador, fermentat a la tina de pedra medieval (a l'exterior) i amb una criança en bóta de castanyer de Girona.

