



BOIXA 1854

COLLITA
2019

VARIETAT
Picapoll Blanc

ELABORACIÓ
Picapoll elaborat en pells, brisat. Fermentació i maceració a baixa temperatura. Aromes especiats i de fruita de pinyol. Boca sedós i amb un final viu. Picapoll en el seu estat més pur que es perfecciona amb el temps en ampolla.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN



NOTA DE TAST

La llum del vi reflexa un color ambarí brillant. En nas s'intueix notes d'escorça de cirerer, flor de saüc, i fruits de closca que culminen amb reminiscències de flor de taronger. La boca plenament glicèrica, amb un taní vi i llarg, evoluciona i dona un post gust de notes d'avellana, mel i magrana. És el brisat per excel·lència que dona entrada a la tardor i ens prepara per la seriositat de l'hivern. Ple d'harmonia per gaudir-lo amb quietud.

ENÒLEG

Toni Sànchez

FINCA

Mas Pubill, situada a Castellfollit del Boix