

# Exibis La Baula 2018



**Exibis La Baula 2018**

**Agustí Ensesa Bonet**

26 · 06 · 22 | 06:30

Medalla Gran Or al Concurs de Vins, Espumosos i Vermuts de Catalunya, Girovi 2022. El sommelier Josep Pelegrín, exmembre de l'equip de sommeliers del Bulli, millor sommelier d'Espanya l'any 2017 i actual professor de l'Escola d'Hostaleria Joviat de Manresa, defineix en el seu llibre Els vins del Pla de Bages el vi Exibis La Baula negre 2018 com «un vi fresc, fàcil de beure, amb la suavitat i la finor com a principals protagonistes». És un vi vermell porpra intens, amb una aroma neta i atractiva que recorda les fruites de bosc i la fruita negra molt madura. En boca és vellutat, fluid i

encisador. Elaborat amb dues varietats tradicionals i recuperades del Pla de Bages, Sumoll i Mandó, de vinyes plantades en terrasses, a 500 metres d'alçada, al terme municipal de Navàs, conreades amb els principis de la biodinàmica en sòls formats per argila i calç, en un clima mediterrani i continental. Verema manual i fermentació a 25° amb una bona maceració amb les pells. Posterior criança de 12 mesos en botes de roure francès. Per la seva suavitat i acidesa ben integrada es pot prendre una mica fresc, mai fred, amb plats de bolets, graellades de verdures i carns rostides.

El celler elaborador: Can Serra dels Exhibis està situat a Navàs, a la comarca del Bages i dins de la D.O. Pla de Bages. És una finca amb una antiguitat desconeguda, però que per les restes de barraques de vinya i cups de pedra que hi ha dins de la finca es veu que s'hi elaborava vi ja fa molts anys. La seva participació per primera vegada al Concurs Girovi ha estat una autèntica sorpresa, doncs apart de la Medalla Gran Or obtinguda amb aquest vi, també va obtenir Medalla Gran Or amb el vi negre reserva La Rasa 2017 i molt bona puntuació amb un vi negre jove collita 2021. Mereix una visita enoturística.

Any: 2018

D.O.: Pla de Bages

Raïm: Sumoll i Mandó

Graduació: 14°

Preu aproximat: 22,5 €