

Pd'a

D.O.: **Pla de Bages**

Any: **2013**

Raïm: **Picapoll**

Graduació: **12,5°**

Preu aproximat: **15 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Es el primer i únic vi de la varietat Picapoll que fermenta i reposa en botes de fusta d'acàcia, un tipus de fusta poc utilitzada per a la criança de vins però que últimament s'està utilitzant per diversos cellers de manera experimental. És un tipus de fusta que aporta al vi una especial personalitat. El vi blanc Pd'a del celler Solergibert és de color daurat, amb aroma intensa de poma al forn, flors macerades i amb suaus notes de fusta que li cofereix l'acàcia. És molt saborós, golós i atractiu. Bona estructura, cremós pas de boca i molt bona persistència i atractiu darrerregust. Elaborat amb raïms d'una centenària vinya de la varietat Picapoll que fou plantada l'any 1906 i que dóna molt baixa i curta producció. Curta criança de només quatre mesos en botes de fusta de la varietat esmentada. Fa un bon maridatge amb plats de peix amb salses blanques no massa condimentades. També és extraordinari ben fresc, com a aperitiu.

El celler elaborador: El Celler Solergibert, ubicat a Artés (Barcelona), dins de la Denominació d'Origen Pla de Bages, és un celler familiar emblemàtic i amb molta solera a la comarca. Deu generacions des de l'any 1730 no han deixat de conrear la vinya. Han anat ampliant i renovant el celler seguint la tradició familiar. La botiga al bell mig de la població d'Artés, on venen part de la producció, és molt coneguda i apreciada per les seves anyades antigues. Mereix una visita. ▶

