

Vins i Cellers | Cupatges | Actualitzat el 07/02/2024 a les 06:49

Nova imatge de 'L'Om', del Celler Masroig

La imatge, presentada a la Barcelona Wine Week, és un homenatge a la bellesa natural de la Serra d'Almos

El Celler Masroig presenta aquests dies a la **Barcelona Wine Week** la nova imatge del seu vi L'Om. Un canvi d'etiqueta que té com a objectiu donar visibilitat a la Serra d'Almos, el paratge natural on creixen les vinyes d'on neix aquest vi.

L'evolució en la imatge de L'Om respon també a la voluntat del Celler Masroig d'apostar per la sostenibilitat del territori. Entre els projectes en què es troba immers el celler està la preservació de l'**Espai Natural Protegit de la Serra de Llaberia**: "*Des del celler, condicionem infraestructures per ajudar al foment de la ramaderia en zones estratègiques per a la conservació de la biodiversitat i el control d'incendis forestals en paratges naturals del territori com ara la Serra de Llaberia*".



Entre aquestes infraestructures es troba un punt d'emmagatzematge de biomassa per alimentar la ramaderia. A més, les vinyes que el Celler Masroig té ubicades a la Serra de Lladeria actuen com a tallafocs, ajudant així a fer que el paisatge estigui preparat per resistir i recuperar-se dels incendis.

Sobre L'Om

Elaborat 100% amb garnatxa negra, aquest vi d'essència eminentment artesanal, prové de raïms seleccionats de les vinyes velles de més altitud (400m) del Celler Masroig, situades a la Serra

d'Almos, a la zona sud-est de la DO Montsant.

Envellint durant 8 mesos en botes de roure francès i posteriorment en ampolla, L'Om és un vi de color cirera picota intens i brillant. Amb aromes a fruita madura i notes a torrats i especiats procedents de la criança, en boca és un vi equilibrat, intens, llarg i persistent. Un vi elegant i equilibrat que expressa la bellesa natural de la Serra d'Almos.