



"DOM" GRAN RESERVA VINTAGE

Variedades	52% Xarel·lo – 48% Macabeo
Añada	2017
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Para el día a día, Para brindar

ELABORACIÓN

Prensada uva entera. Fermentación en inox. Reposo en madres finas hasta febrero. Embotellado en marzo de 2019. Crianza en rima de 55 a 65 meses. Sin adición de azúcar (Brut Nature). Producción: 10.800 botellas de 0.75 l.

NOTA DE CATA

Color amarillo verdoso. Nariz compleja, aromas a fruta blanca (manzana y membrillo), fruta de hueso (albaricoque, níspero), notas de pastelería (cabello de ángel). En boca, tiene una entrada amable y amplia, es envolvente, muy cremoso e intenso, con un final largo, acompañado en todo momento por unas sensaciones de frescura y carbónica bien integrada. Gran potencial de evolución.

JANÉ VENTURA

Somos una bodega dedicada al mundo del vino desde el año 1914, cuando nuestro bisabuelo ya comercializaba el vino de los agricultores, ubicada desde sus inicios en el Baix Penedès (Tarragona).

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Penedès

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Ecológico

REGIÓN
Baix Penedès

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
1914

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Ecológica