



EL VEÏNAT

Varietats	100% Garnatxa Tinta
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics

ELABORACIÓ

Verema realitzada després d'un rigorós control de maduració de forma completament manual durant la primera quinzena d'octubre, obtenint un raïm en perfecte estat sanitari. roure francès. No es realitza filtració per la qual cosa amb el temps pot presentar precipitats.

NOTA DE CATA

Color vermell granat de mitjana intensitat. Perfil aromàtic de gran sensualitat, fruita vermella amb fons d'herbes aromàtiques. A la boca, és un vi de gran complexitat però alhora lleuger, subtil i equilibrat. Té un taní molt sedós. La seva notable acidesa li aporta gran frescor i sucositat.

VIÑEDOS SINGULARES

Després d'anys viatjant per una infinitat de territoris vinícoles i amb una llarga trajectòria al món del vi i la seva distribució, els germans Luis i Carlos Barrero engendren aquest projecte que neix partint de Barcelona i del gust pel vi de la seva gent.

POBLACIÓ

Barcelona

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Rueda

VITICULTURA

Convencional

ANY DE CREACIÓ

1993