



FINCA ELS CAMPS - MACABEU

Variedades	100% Macabeo
Añada	2023
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Para el día a día

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas. Enfriado en cámara. Maceración pelicular de 6 horas a 10º C en prensa. Fermentación a 18 ºC en roble francés de 2 y 3 vinos, 2 botas de 500 l y 1 de 300 l., con posterior crianza con las lías (haciendo bâtonnages) un total de 6 meses. Embotellado: Abril 2024.

NOTA DE CATA

Es un vino con mucha personalidad, rico y complejo. Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz destacan los aromas de frutas blancas maduras como la manzana dulce, pera y un fondo cítrico de piel de limón confitado, hierbas secas de campo (camiseta). En boca es denso, untuoso, glicérico. Mantiene un gran equilibrio, finura y elegancia. Tiene una gran amplitud, es denso con un postgusto largo y persistente.

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