



FINCA ELS CAMPS - MACABEU - MÁGNUM

Varietats	100% Macabeu
Anyada	2023
Format	1,5 L
Filosofia d'elaboració	Ecològic
Moment de consum	Pel dia a dia

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes. Refredat a càmera. Maceració pel·licular de 6 hores a 10° C a premsa. Fermentació a 18 °C en roure francès de 2 i 3 vins, 2 botes de 500 l i 1 de 300 l., amb posterior criança amb les mares (fent bâtonnages) un total de 6 mesos. Embotellat: abril 2024.

NOTA DE CATA

És un vi amb molta personalitat, ric i complex. Color groc pallós amb reflexos verdosos. elegància. Té una gran amplitud, és dens amb un postgust llarg i persistent.

JANÉ VENTURA

Som un celler dedicat al món del vi des de l'any 1914, quan el nostre besavi ja comercialitzava el vi dels agricultors, ubicat des dels seus inicis al Baix Penedès (Tarragona).

POBLACIÓ

El Vendrell

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Ecològic

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Penedès

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Baix Penedès

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1914

VITICULTURA

Ecològica