



FINCA ELS CAMPS - NEGRE

Varietats	50% Syrah - 30% Sumoll - 20% Carinyena
Anyada	2019
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic

ELABORACIÓ

Verema manual, amb selecció del raïm. Derrapat i maceració de 20 dies. Fermentació a 25-28 °C, malolàctica parcial en bóta i criança de 12 mesos en roure francès i de 1 a 3 anys de 300 l. Filtrat molt lleugerament per respectar al màxim la personalitat del vi. Embotellat: juliol del 2020.

NOTA DE CATA

Capa de color intens, color cirera picota. En nas és molt fresc i afruitat. personalitat, equilibri i elegància.

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