



## FINCA ELS CAMPS - NEGRE

**producto.variedades** 50% Syrah - 30% Sumoll - 20% Cariñena  
**desTexto**

**producto.anyada** 2019

**producto.formato** 75 cl.  
o

**producto.filosofiaDeElaboracion** Ecológico

### PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia manual, con selección de la uva. Derrapado y maceración de 20 días. Fermentación a 25-28 °C, maloláctica parcial en barrica y crianza de 12 meses en roble francés y de 1 a 3 años de 300 l. Filtrado muy ligeramente para respetar al máximo la personalidad del vino. Embotellado: julio de 2020.

### PRODUCTO.NOTADECATA

Capa de color intenso, color cereza picota. En nariz es muy fresco y afrutado. Destacan los aromas de fruta confitada roja y negra (framuesa, ciruela), acompañadas de finos toques especiados provenientes de la crianza. En boca, entrada fresca y contundente. Amplio y untuoso, con taninos muy amables fruto de una buena maduración aportando golosidad. Vino con mucha personalidad, equilibrio y elegancia.

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Penedès

**BODEGA.REGION**

Baix Penedès

**BODEGA.ANYOCREACION**

1914

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORA**

CION

Ecológico

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PR**

OPIEDAD

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica