



FINCA ELS CAMPS - NEGRE

producto.varieda 50% Syrah - 30% Sumoll - 20% Cariñena
desTexto

producto.anyada 2019

producto.format 75 cl.
o

producto.filosofi Ecológico
aDeElaboracion

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 (frambuesa, 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.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica