



FINCA ELS CAMPS - NEGRE

Variedades	50% Syrah - 30% Sumoll - 20% Cariñena
Añada	2019
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Ecológico

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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.

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

REGIÓN

Baix Penedès

AÑO DE CREACIÓN

1914

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Ecológico

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Ecológica