



JANÉ VENTURA - MALVASIA DE SITGES

Varietats	100% Malvasia de Sitges
Anyada	2021
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic
Moment de consum	Pel dia a dia

ELABORACIÓ

Per la verema del 2023, el 85% del vi ha fermentat en un petit dipòsit d'inox, i el 15% en una bóta de 300 l. de roure francès de segon vi durant 6 mesos.

Embotellat: juliol 2024.

Producció: 900 ampolles 0,75 l.

NOTA DE CATA

Color groc llimona pàl·lid. Aromes de fruites d'os (nispro i paraguaià – préssec pla), notes tropicals (pinya i litxi) amb un fons fresc d'herba tallada i cítric (aranja). En boca es mostra untuós, ampli i profund amb una acidesa natural. Per apreciar tota la complexitat aromàtica es recomana prendre'l a partir de 10°.

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