



JANÉ VENTURA - MALVASIA DE SITGES

producto.variedad 100% Malvasia de Sitges
desTexto

producto.anyada 2021

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofia Ecológico
aDeElaboracion

producto.momentoConsumo Diari / Informal

PRODUCTO.ELABORACION

Por la vendimia de 2023, el 85% del vino ha fermentado en un pequeño depósito de inox, y el 15% en una barrica de 300 l. de roble francés de segundo vino durante 6 meses.

Embotellado: julio 2024.

Producción: 900 botellas 0,75 l.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color amarillo limón pálido. Aromas de frutas de hueso (níspero y paraguayo – melocotón plano), notas tropicales (piña y lichi) con un fondo fresco de hierba cortada y cítrico (pomelo). En boca se muestra untuoso, amplio y profundo con una acidez natural muy viva, característica de estas uvas, y que se hace especialmente presente en esta añada. Para apreciar toda la complejidad aromática se recomienda tomarlo a partir de 10°.

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