



JANÉ VENTURA - MALVASIA DE SITGES

Variedades	100% Malvasia de Sitges
Añada	2021
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico
Momento de consumo	Para el día a día

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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°.

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Ecológico

REGIÓN
Baix Penedès

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
1914

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Ecológica