



JANÉ VENTURA - SUMOLL

producto.variades 100% Sumoll
des Texto

producto.anyada 2017

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico

PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia manual cepa a cepa, seleccionando las cepas con uva de grano más pequeño y poco compacto. Enfriado de la uva en cámara. Maceración de 15 días y fermentación por separado de cada viñedo en depósitos inox de 500 y 1000 litros. Crianza en bodega de 300 l. de roble francés de 2 y 3 años, durante 12 meses. Producción de esta añada: 720 botellas de 0,75 l.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color rojo rubí. En nariz, se caracterizan aromas de fruta roja (fresa y cereza) en equilibrio con notas de sotobosque, especiados y regaliz. En boca es muy fresco con mayor expresión de la parte especiada y taninos suaves. Amable, sedoso, untuoso y elegante. Tiene un final largo y pronunciado y muy fresco.

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