



# JANÉ VENTURA - SUMOLL

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| Variedades               | 100% Sumoll |
| Añada                    | 2017        |
| Formato                  | 75 cl.      |
| Filosofía de elaboración | Ecológico   |

## ELABORACIÓN

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.

## NOTA DE CATA

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.

## 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