



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 barrica 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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Ecológico

REGIÓN
Baix Penedès

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
1914

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Ecológica