



# VINYES BLANQUES VORA EL MAR

|                  |                                                                     |
|------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Varietats</b> | 55% Xarel·lo - 23% Macabeu - 12% Parellada - 10% Malvasia de Sitges |
|------------------|---------------------------------------------------------------------|

|               |      |
|---------------|------|
| <b>Anyada</b> | 2023 |
|---------------|------|

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Format</b> | 75 cl. |
|---------------|--------|

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| <b>Filosofia<br/>d'elaboració</b> | Ecològic |
|-----------------------------------|----------|

## ELABORACIÓ

La major part del raïm prové de vinya vella. Maceració pel·licular en fred de dues hores a premsa. Desfangat estàtic dels mosts. Fermentació a tines d'acer inoxidable a temperatura controlada (17°C). Repòs amb les mares fines a tina durant 4 mesos. Embotellat: març 2024.

## NOTA DE CATA

Color groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Destaquen les aromes de fruita blanca (pera) i notes cítriques (llimona), amb records a flor blanca, com la del taronger.

## JANÉ VENTURA

Som un celler dedicat al món del vi des de l'any 1914, quan el nostre besavi ja comercialitzava el vi dels agricultors, ubicat des dels seus inicis al Baix Penedès (Tarragona).

**POBLACIÓ**

El Vendrell

**FILOSOFIA D'ELABORACIÓ**

Ecològic

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN**

D.O. Penedès

**VINYA PRÒPIA**

Sí

**REGIÓ**

Baix Penedès

**VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT**

Sí

**ANY DE CREACIÓ**

1914

**VITICULTURA**

Ecològica