



VINYES BLANQUES VORA EL MAR

Variedades	55% Xarel·lo - 23% Macabeo - 12% Parellada - 10% Malvasia de Sitges
-------------------	---

Añada	2023
--------------	------

Formato	75 cl.
----------------	--------

Filosofía de elaboración	Ecológico
---------------------------------	-----------

ELABORACIÓN

La mayor parte de la uva proviene de viñedo viejo. Maceración pelicular en frío de dos horas en prensa. Desfangado estático de los mosto. Fermentación en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada (17°C). Reposo con las madres finas en tina durante 4 meses. Embotellado: marzo 2024.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Destacan las aromas de fruta blanca (pera) y notas cítricas (limón), con recuerdos a flor blanca, como la del naranjo. Entrada amplia en boca, intenso, con muy buena acidez y uno punto salino. Post gusto largo y persistente. Es un vino con carácter y con la frescura como hilo conductor desde la nariz hasta el postgusto.

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