



VINYES NEGRES DALT DEL MONT

producto.variedad 59% Sumoll - 25% Syrah - 16% Carinyena
desTexto

producto.anyada 2018

producto.formato 75 cl.
o

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico

PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia manual y selección manual en la entrada de la bodega. Fermentación controlada a 25 °C. Maceración durante 14 días. Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de 2-5 años. Embotellado: Julio de 2023.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color rojo cereza madura. En nariz salen con fuerza los aromas de fruta roja madura (cereza) y frutas negras (ciruelas y moras) acompañado de un fondo de sotobosque y especiado. En boca entrada envolvente, taninos amables y buena estructura. Final largo con aromas especiados y de fruta madura que se combinan con sensaciones frescas de fruta roja en el retrogusto. El Sumoll le aporta su frescura en todo momento.

iguazú

VINS AL MAJOR

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Penedès

BODEGA.REGION

Baix Penedès

BODEGA.ANYOCREACION

1914

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com