



VINYES NEGRES DALT DEL MONT

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

producto.anyada 2018

producto.format 75 cl.
o

producto.filosofi Ecológico
aDeElaboracion

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.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Penedès

BODEGA.REGION

Baix Penedès

BODEGA.ANYOCREACION

1914

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLAPROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica