



VINYES NEGRES DALT DEL MONT

Variedades 59% Sumoll - 25% Syrah - 16% Carinyena

Añada 2018

Formato 75 cl.

Filosofía de elaboración Ecológico

ELABORACIÓN

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.

NOTA DE CATA

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.

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