



VINYES ROSES DINS DEL COR

Varietats	70% Ull de llebre - 16% Sumoll - 14% Garnatxa Tinta
------------------	---

Anyada	2023
---------------	------

Format	75 cl.
---------------	--------

Filosofia d'elaboració	Ecològic
-----------------------------------	----------

Moment de consum	Amb amics
-----------------------------	-----------

ELABORACIÓ

Verema manual. Maceració pel·licular en fred (2 h) abans de premsar. Desfangat estàtic del most. Fermentació a tines d'acer inoxidable a temperatura controlada (17°C). Repòs de 5 mesos a tina amb les mares fines.

NOTA DE CATA

Color rosa pàl·lid. Nas intens a fruita vermella dolça (maduixa, grosella i cirera), amb un fons anisat d'herbes de camp.

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