



VINYES ROSES DINS DEL COR

Variedades	70% Ull de llebre - 16% Sumoll - 14% Garnacha Tinta
-------------------	---

Añada	2023
--------------	------

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

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

Momento de consumo	Con amigos
---------------------------	------------

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Maceración pelicular en frío (2 h) antes de prensar. Desfangado estático del mosto. Fermentación en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada (17°C). Reposo de 5 meses en tina con las madres finas.

NOTA DE CATA

Color rosa pálido. Nariz intensa a fruta roja dulce (fresa, grosella y cereza), con un fondo anisado de hierbas de campo. Intenso en boca, vino muy redondo, elegante y goloso con un postgusto largo, reflejo de una añada cálida, salen con fuerza de nuevo los aromas de fruta roja.

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