



VINYES ROSES DINS DEL COR

Variedades	70% Ull de llebre - 16% Sumoll - 14% Garnacha Tinta
Añada	2023
Formato	75 cl.
Filosofia 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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Ecológico

REGIÓN
Baix Penedès

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
1914

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Ecológica