

sumollista

Huella indiscutible del Penedés en vinos y espumosos de calidad. Xarel·lo, macabeo, parellada y sumoll como protagonistas. Vela constante durante el proceso de elaboración. Convivencia de las últimas tecnologías con los métodos tradicionales.



VIÑEDO



Agricultura ecológica certificada por CCPAE

Denominación Origen Penedés

Cosecha 2021

Variedades Uva 100% sumoll tinto

Viñedo En Sant Martí Sarroca, 300 m

Vendimia Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Fermentación Maceración en frío. Depósito de acero inoxidable
Fermentación 15 días a 20°C.

Crianza Barrica de roble francés de 500L durante 6 meses

Embotellado Julio 2022

Producción 5375 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 13,50 % vol.

Total Sulfuroso 30 mg /L

Acidez Total 6,1 g /L exp. ácido tartárico

Azúcar Residual 0.3 g/L

NOTAS DE CATA

Vista Color rojo cereza, de capa media, ribete con tonos violáceos.

Nariz Aromas de cereza y frutos rojos con recuerdos de su paso por madera.

Gusto Entrada amable y sedosa. Es fresco, con buena acidez y persistencia.

MARIDAJE

Recomendado para carnes a la brasa, entrecots, filetes, magret, ternera con setas...

Temperatura de servicio recomendada: 16°C