

sumollista

Empremta indiscutible del Penedès en vins i escumosos de qualitat. Xarel·lo, macabeu, parellada i sumoll com a protagonistes. Convivència en les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



VINYA

Denominació d'Origen

Collita

Varietats

Vinya

Verema



Agricultura ecològica certificada per CCPAE

Penedès

2021

100% sumoll negre

A Sant Martí Sarroca, 300 m

Manual, en caixes de 15 kg

VINIFICACIÓ

Fermentació

Criança

Embotellat

Producció

Maceració en fred. Dipòsit acer inoxidable. Fermentació 15 dies a 20°C.

Barrica roure francès de 500L durant 6 mesos aprox.

Juliol 2022

5.375 ampolles

DADES ANALÍTQUES

Grau

Sulfurós Total

Acidesa Total

Sucres Residuals

13,50 % vol.

30 mg /L

6,1 g /L exp. àcid tartàric

0.3 g/L

NOTES DE CATA

Vista

Olfacte

Gust

Color vermell cirera, de capa mitja, amb rivet amb tons violacis.

Aromes de cirera i fruits vermells amb records del seu pas per fusta.

Entrada amable i sedosa. És fresc, amb bona acidesa i persistència.

MARIDATGE

Recomanat per carns a la brasa, entrecot, filet, magret, vedella amb bolets...

Temperatura de servei recomenada: 16°C