

Jané Ventura NEGRE SELECCIÓ 2012

“Un vi amable en un any difícil”



Varietats

Merlot (35%), Ull de Llebre (25%)

Sumoll (15%, varietat recuperada)

Cabernet Sauvignon (15%) i Syrah (10%)

Anyada 2012

Temporada molt seca i càlida en què ha calgut estar molt a sobre les vinyes i fer una bona selecció.

Parcel·les

12 vinyes seleccionades, de propietat (*Mas Vilella* i *Finca Els Camps*) i també, de viticultors propers del Baix Penedès.

Elaboració

Verema manual i descàrrega manual, per gravetat. Maceració pel·licular en fred de l'Ull de Llebre i la Syrah. Fermentació controlada a 25°C. Maceració durant 12 dies. Criança: 8 mesos.

Embotellat: Març 2014.

Nota de Tast

Color vermell cirera intens, violaci. Nas molt afruitat (confitura de cireres vermelles), notes especiades (nou moscada, regalèssia), cacau, fons de sotabosc, torrats fins. Bona estructura en boca, tanins persistents i madurs. Postgust llarg i fresc.

Etiqueta

L'etiqueta simbolitza el paisatge vitícola de muntanya dels bonics racons del Baix Penedès, amb el paisatge humanitzat de vinyes, oliveres, garrofers i ametllers acompanyant una masia, una barraca i in comptables marges de Pedra Seca.

