

Jané Ventura SUMOLL 2013

“Untuositat, frescor i tannicitat”



Varietats

100 % Sumoll de vinyes velles

Es tracta d'una varietat amb un alt valor cultural, ja que és la varietat negra més autòctona del Penedès, concretament al Baix Penedès, on fa 50 anys ocupava una part molt important de la superfície de vinyes.

Anyada 2013

Temporada difícil, molt seca i càlida. Ha calgut fer un seguiment rigorós de les vinyes i seleccionar grans.

Parcel·les

Vinyes de 40-70 anys dels municipis de La Bisbal del Penedès i Aiguamúrcia.

Elaboració

Verema manual cep a cep, seleccionant els ceps amb raïm de gra més petit.

Taula de selecció manual de grans posterior al derrapat.

Criança en bota de roure francès de 1 any durant 11 mesos.

Nota de Tast

Color vermell robí intens i brillant. Al nas, es caracteritzen aromes de cirera de la varietat que estan molt ben integrats i equilibrats amb notes balsàmiques i torrades. En boca és molt fresc amb fruites vermelles (cirera, gerd), notes balsàmiques de sotabosc i tanins suaus. Notes balsàmiques i minerals apareixen en el retrogust després. Té un final llarg i pronunciat.

Etiqueta

L'atzavara és una planta que té la peculiaritat que floreix un cop a la vida (25 anys) i mor després.

Per a nosaltres és una metàfora per als nostres vins experimentals que vinifiquem de maneres diverses esperant el dia en què florirà, donant lloc a un vi establert dins de la nostra gama de vins.