

## VINYES NEGRES

*Dalt del mont*

*2015*



### Varietats

---

Ull de llebre  
Sumoll  
Syrah  
Samsó  
Garnatxa negra

### Elaboració

---

Verema manual i descàrrega manual, per gravetat.  
Fermentació controlada a 25°C. Maceració durant 12 dies. Criança: 8 mesos en botes de roure francès.  
Embotellat: Juliol del 2017

### Nota de tast

---

Color vermell cirera madura. En nas surten amb força les aromes de fruita vermella madura (mores, gerds), notes balsàmiques i un fons de sotabosc.

En boca entrada evolvent, tanins amables i bona estructura, final llarg amb aromes especiades i de fruita madura al retrogust.

### 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.