

VINYES ROSES

Dins del Cor

2017



Varietats _____

Sumoll
Garnatxa Negra

Elaboració _____

Verema manual. Maceració pel·licular en fred (2 h) abans de premsar. Desfangat estàtic del most. Fermentació en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada (17°C). Repòs de 5 mesos en tina amb les mares fines.

Nota de tast _____

Color rosa salmó. En nas aromàtic i intens. Predominen les aromes cítriques i florals com roses i maduixes verdes. Una boca llaminera, surten amb força les aromes de fruita vermella com la grosella i la maduixa dolça. Untuós, ampli i molt refrescant.

Etiqueta _____

El dibuix simbolitza qualsevol poble del Penedès, inspirant en El Vendrell. La paraula cor fa referència a la convivència, les emocions de les persones, la part humana del vi, i el “cor del poble”