

## Jané Ventura SUMOLL 2015

*“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 2015

Temporada càlida i seca, en qual el Sumoll s'expressa en plenitud.

### 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 i 2 anys, durant 12 mesos.

### Nota de Tast

Color vermell robí intens i brillant. Al nas, es caracteritzen aromes de fruita vermella (pruna, gerds i grosella) en equilibri amb notes de sotabosc, especiats i regalèssia. En boca és molt fresc amb més expressió de la part especiada i tanins suaus. Amable sedós i untuós, elegant amb notes salines. 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.