

Jané Ventura SUMOLL 2016

“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 60 anys ocupava una part molt important de la superfície de vinyes.

Parcel·les

Vinyes de 50-70 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 i poc compacte.

Taula de selecció manual de grans posterior al derrapat.

Maceració de 15 dies i fermentació per separat de cada vinya en dipòsits inox de 500 i 1000 litres.

Criança en bota de roure francès d'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, mores i cirera) 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 i molt fresc.