

Jané Ventura SUMOLL 2019

“Vinyes Velles”



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 majoritària de la superfície de vinyes.

Jané Ventura és dels cellers pioners en la recuperació (des de l'anyada 2001)

Parcel·les

Petites 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.

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

Criança en bota de 300 l. de roure francès de 2 i 3 anys, durant 12 mesos.

Producció d'aquesta anyada: 700 ampolles de 0,75 l.

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.

Etiqueta

Mostra la pintura “Per primer cop l'home pot sentir” de Marina Durany, que pertany a la trilogia “Tres raïms vitals”.