

VINYES NEGRES

Dalt del mont

2021



Varietats

Sumoll 59% (vinyes velles a 200-500 metres d'altitud)
Syrah 25% (de Finca Els Camps, a 400 m, plantat el 2004)
Carinyena 16% (vinyes velles, de Finca Els Camps, a 400 m)

Elaboració

Verema manual i selecció manual a l'entrada del celler.
Fermentació controlada a 25°C.
Maceració durant 14 dies.
Criança: 12 mesos en botes de roure francès de 2-5 anys.
Embotellat: Juliol del 2023.

Nota de tast

Color vermell cirera madura. En nas surten amb força les aromes de fruita vermella madura (cirera) i fruites negres (prunes i mores) acompanyat d'un fons de sotabosc i especiat.

En boca entrada evolvent, tanins amables i bona estructura. Final llarg amb aromes especiades i de fruita madura que es combinen amb sensacions fresques de fruita vermella al retrogust. El Sumoll li aporta el seu frescor en tot moment.

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.