

NEGRE D.O Penedès

Amplitud de sensacions

Cupatge de les varietats negres més importants de Sumarroca, com ara el merlot, l'ull de llebre i el cabernet sauvignon per donar un negre fresc i harmoniós. Sempre procedent de les vinyes pròpies.



CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

El vi prové de l'assemblatge de les varietats merlot, cabernet sauvignon i ull de llebre, repartides en parcel·les situades dins la finca Sumarroca (Sant Sadurní d'Anoia). Es tracta d'una finca de sòl calcari amb una certa presència de graves i molt pobra en matèria orgànica.

NOTA DE TAST

Color de cirera madura amb el rivet violaci. Aroma intensa i afruitada de mermelades de gerdos i cireres sobre unes notes d'eucaliptus i fonoll que denoten joventut. En boca es presenta suau i vellutat amb una intensitat elegant de gerdos i cireres. Amb el pas de boca surten notes balsàmiques que refresquen el vi. El final és llarg i afruitat amb notes de mermelada de cirera.

ELABORACIÓ

Vinificació per separat segons les varietats. Maceració a 24 °C durant 8 dies en el cas de l'ull de llebre, i de 10 dies en la resta de dipòsits. Delestatge tan bon punt es forma el barret, i posteriors remuntatges amb una cadència variable segons l'evolució de la maceració. Fermentació malolàctica en dipòsit a temperatura controlada de 20 °C. Finalment, fem un treball lleuger de mares fines per aconseguir que el vi tingui una suavitat superior en boca.

DADES ANALÍTIQUES I DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

Alcohol: 13,00 % vol.

Els nostres productes contenen sulfits.

Els nostres productes no contenen ni gluten, ni derivats de la llet, ni hi ha perill de contaminació encreuada.