

nutt sumoll

Empremta indiscutible del Penedès en vins i escumosos de qualitat. Xarel·lo, macabeu, parellada i sumoll com a protagonistes. Convivència en les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



VINYA



Agricultura ecològica certificada per CCPAE

Denominació d'Origen	Penedès
Collita	2020
Varietats	100% sumoll negre
Vinya	A Sant Martí Sarroca, 300 m
Verema	Manual, en caixes de 15 kg

VINIFICACIÓ

Fermentació	Maceració en fred. Dipòsit acer inoxidable. Fermentació 15 dies a 20°C.
Criança	Barrica rovere francès de 225L durant 6 mesos
Embotellat	Juliol 2021
Producció	1.360 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Grau	13,0 % vol.
Sulfurós Total	50 mg /L
Acidesa Total	5 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	0.4 g/L

NOTES DE CATA

Vista	Color vermell cirera, de capa baixa, amb rivet amb tons violacis.
Olfacte	Aromes de cirera i fruits vermells amb records del seu pas per fusta.
Gust	Entrada amable i sedosa. És fresc, amb bona acidesa i persistència.

MARIDATGE

Recomanat per carns a la brasa, entrecot, filet, magret, vedella amb bolets...

Temperatura de servei recomenada: 16°C

DISTINCIONS

88 punts a la Guia Peñín 2020