

EMENDIS

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO

Tinto

Productor

Emendis

COSECHA

2021

PAIS

España

Denominación de Origen

Penedés

UVAS

Ull de Llebre y Sumoll Negre

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Entre 16 y 18 °

ALC. VOL.

13.00 %



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Capa media de tonalidad grana. Intensos aromas de fruta fresca (mora, endrina, grosella y cítricos), especiados que nos recuerdan el anís y el regaliz negro sobre un fondo floral (violeta) y refrescante de eucalipto. Presenta una entrada fina y equilibrada. Es un vino fresco y goloso.

ELABORACIÓN

Maceración previa de 48 horas a 15° C. Fermentación y maceración en frío (máximo 20 ° C). Maloláctica y envejecimiento en depósito.

Mínimo de 3 meses en depósito y 3 meses en botella.

VENDIMIA

Cosecha Manual

SUMOLL

Se trata de una uva autóctona Española. Tiene dos variedades, blanca y tinta, ambas autorizadas como variedades de vinificación en la comunidad de autónoma de Cataluña, la mayor parte se encuentra en la región del Penedés.

Produce vinos de color intenso y graduación alcohólica alta. Estuvo cerca de su extinción en los años 80, en 2001 se elabora el primer vino mono varietal.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

En condiciones ideales de consumo actual o hasta 2026. Excelente acompañante de comidas más informales como pizzas o pastas sencillas.

Precio: \$ 465.00

Paquete 3 Botellas: \$1325.25 (\$ 441.75 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,511.00 (\$418.50 C/U)

Paquete 12 Botellas \$4,743.00 (\$ 395.25 C/U)