

2CV D.O Penedés

Penedés Extremo



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Se trata de un viñedo de xarelo rojo situado en la zona de la Ermita de Santa Cruz, dentro de la Finca Sumarroca. La zona donde se encuentra se caracteriza por tener suelos con una cierta profundidad, con lo cual se dispone de una fuente de agua para la planta durante los meses de sequía y calor del verano. Es un terreno calcáreo y extremadamente pobre en materia orgánica.

NOTA DE CATA

Color amarillo anaranjado procedente de la piel roja de la variedad. En nariz, es intenso y refrescante, con notas de fruto de pepita y manzana. Presenta cierta robustez y rusticidad aromática, características de la variedad del xarelo rojo. En boca, es amplio y afrutado, y deja una sensación final larga y refrescante.

ELABORACIÓN

La elaboración de este vino conlleva una mínima intervención. Se recolecta la uva a mano y se divide en 2 lotes a fin de seguir dos vías de elaboración. En la primera, se sigue la vía tradicional de prensado y fermentación de modo inoxidable a temperatura controlada, siempre con los fermentos salvajes procedentes del viñedo. En la segunda, se quita el escobajo y se deja fermentar el mosto junto con sus pieles durante 4 días a temperatura controlada, también con sus fermentos salvajes. Una vez finalizadas las fermentaciones, se deja el vino en reposo, que se vaya limpiando, durante 3 meses antes de embotellarlo. Esta mínima intervención es lo que hace que el vino pueda presentar sedimentos naturales.

Datos Analíticos Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 11,50% vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.