

Nutt - Sumoll roble



ORIGEN: PENEDES
VARIEDAD: 100% Sumoll tinto
GRADO ALCOHÓLICO: 13,00%

ELABORACIÓN:

Nuestro primer vino tinto elaborado con sumoll, la variedad catalana más antigua que estamos recuperando, ya que solo hay unas pocas hectáreas en Cataluña.

Vendimia manual en cajas de 15 Kg. Maceración en frío, depósitos de acero inoxidable a 20 °C.

Crianza en barrica de roble francés de 225 l., durante 6 meses.

CATA:

COLOR: Rojo cereza, de capa baja, con ribete de tono violáceo.

AROMA: Aromas de cereza y frutos rojos con recuerdos de su paso por madera.

SABOR: Entrada amable y sedosa. Es fresco, con buena acidez y persistencia.

MARIDAJE: Recomendado para carnes a la brasa, entrecot, filete, magret, ternera y bolets.

Agricultura ecológica certificada por CCPAE.

