ST JOANNES 2012. Tinto

Uvas:

Cabernet sauvignon 90%,
Tempranillo 10%
D.O Penedés
Vendimia manual

Elaboración:

vendimia separada por variedades de uva. Cabernet Sauvignon fermentado en depósitos troncocónicos de acero inoxidable con suaves remontados diarios con el fin de preservar la elegancia. El tempranillo se fermenta en un depósito pequeño con un bazuqueo tradicional para aumentar la frutosidad del vino y, una vez fermentado y macerado, no se prensa sino que se recoge sólo el vino escurrido y sangrado por su propio peso. Envejecimiento parcial en barricas de roble francés (Allier y Nevers)

Embotellado en abril de 2014.

Envejecimiento en botella desde entonces.

DETALLES TÉCNICOS:
Alcohol: 14,5%
Acidez: 5.5
Azucar: 1,50 g/L
Formato disponible: 75 cl
Producción: 12.000 botellas

ESTE VINO FUE PREMIADO CON LA MEDALLA DE ORO DE GILBERT GAILLARD EN 2016