

Sumoll 2019 Jané Ventura - 75 cl.



Gerard Jané was een van de pioniers in Penedès om de vergeten druivensoort Sumoll te recupereren. Dit is een van de meest authentieke variëteiten van de regio. Nochtans was het lange tijd niet toegelaten om de soort te gebruiken volgens de officiële D.O. wetgeving. Gelukkig is daar sinds een 10-tal jaar een kentering in gekomen. Vandaag wordt het gebruik van autochtone cépages zelfs aangemoedigd!



Vinificatie

De oogst vindt plaats midden tot eind oktober, dus vrij laat voor deze regio. Dit is ook nodig aangezien de Sumoll traag rijpt en zeer hoge zuren bevat. Bij perfecte rijping dus een mooie structuur en veroudering verzekerd! Klassieke vinificatie na een passage op de selectietafel, vervolgens in inox tanks en daarna in Franse eikenhouten vaten.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2027-2030
Te drinken tot: 2033



Serveren

In een groot bourgogneglas op keldertemperatuur.



Proefanalyse

Hoogrood van kleur en vrij donker voor Sumoll, wat uitzonderlijk is omdat deze druivensoort in vele gevallen vrij licht uitvalt. Mooie aanzet, vrij stevig, met wat metaalachtige tannines die echter zeer mooi in evenwicht zijn met de materie en vooral met de overal aanwezige zuren, die de wijn, ondanks zijn kracht, veel fraîcheur geven. Uitzonderlijke wijn !



Wijnstijl:

Mediterraan, elegant en mineralig



Assemblage

Sumoll (100%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O. Penedès



Wijndomein:

Jané Ventura

Beschrijving domein

Grote terroirwijnen van Baix Penedès.



Biologisch