

venus la Universal s.l.

Venus 2006

Debido a la juventud del viñedo, compramos la cariñena a cinco viticultores de la zona: Cinco cariñenas viejas entre 50 y 80 años Una viña propia de Syrah, sobre arenisca.

La uva se vendimia por parcelas, se selecciona, se despallilla y se vinifica por separado. Fermenta con levadura autóctona, con ligeros bazuqueos durante la fermentación y maceración que dura entre 28 y 32 días.

Las cariñenas se vinifican en barricas abiertas de 500 l. para poder separar las parcelas.

Venus se cría en parte en barrica envinada de 1 o 2 años y en parte en tino de madera de 4.000L.

Composición

Carayena 50%, Syrah 40% y Garnacha 10%.

Para nosotros, Venus es el resultado de nuestra búsqueda de la Belleza. Un intento de interpretar la feminidad a través de una botella de vino: el misterio y la seducción, el discurso y la voluptuosidad.

Maridaje

Carnes blancas y rojas o cualquier pescado carnoso y, sobretodo, en buena compañía

