

venus

la Universal s.l.

Venus 2010

Venus es el resultado de nuestra búsqueda por la belleza. Un intento de interpretar la feminidad, la tierra, a través de una botella de vino: Cariñena, Garnacha y Syrah, misterio y seducción, discurso y voluptuosidad, paz, paciencia, equilibrio y pasión.

Un vino jugoso, pensado para acompañar la comida, especialmente la cocina mediterránea.

Fincas y suelos

Trabajamos 4 parcelas de garnacha y cariñena de viñas viejas situadas entre Piñana y Crossos. Un viñedo situado en la cima que cuenta con ambas caras Norte y Sur de suelos arcillocalcáreos profundos y húmedos que permiten maduraciones largas y lentas. El Syrah proviene de nuestra finca de Venus La Universal.

Unas palabras sobre la vinificación y crianza

Las uvas se vendimian por fincas, seleccionadas y procesadas de forma separada pero al final, intentamos que fermenten todas juntas si la añada nos lo permite. Las uvas se procesan enteras y con algo de rapa de la Garnacha, fermentando con levaduras salvajes, con un ligero *pigeage* durante la fermentación y maceración que tarda aproximadamente entre 28 y 32 días en tinas de madera y barricas abiertas de 500l. Venus se cría en tinas de Madera de 4000l, y algo en barricas de 300l durante 20 meses.

Composición

45% Cariñena

35% Syrah

20% Garnacha



vinos ecológicos