

VENUS

la Universal s.l.

Venus 2005

Venus és el resultat de la nostra recerca per la bel·leza. Un intent per interpretar la feminitat, la terra, a través d'una ampolla de vi: carinyena i sirà, misteri i seducció, discurs i voluptuositat, pau, paciència, equilibri i passió.

Un vi sucós, pensat per acompanyar el menjar, especialment la cuina mediterrània. El 2005 va ser una anyada calenta i molt robusta, l'última anyada elaborada amb carinyena i sirà.

Finques i sols

Treballem 4 parcel·les de carinyena de vinyes velles entre Pinyana i Crossos. Una vinya situada al cim que té les dues vessants, nord i sud, de terres argilocalcaris profunds i humits que permeten maduracions llargues i lentes. El sirà prové de la nostra finca de Venus La Universal, de terres granítics que li aporten frescor i fruita.

Unes paraules sobre la vinificació i criança

El raïm es verema per finques, seleccionat o procesat de forma separada, però abans que acabi de fermentar ho ajuntem. El raïm es procesa sencer i amb una mica de rapa de la garnatxa, fermentat amb llevats autòctons, amb un lleuger pigeage durant la fermentació i maceració que dura aproximadament entre 28 i 32 dies en tines de fusta i barriques obertes de 500l. El Venus es cria en tines de finta de 4000l. durant 30 mesos.

Composició

Carinyena 50%, Sirà 50%.

