

U MÉS U

U MÉS U

ANAI NEGRE

*Sumem visions i esforços.
Sumem il·lusions i emoció.
Sumem també alegries, triomfs i celebracions.*

No és una suma, són moltes: l'argila i la pedra calcària; el cep i l'abella, la vinya i el celler; el viticultor i l'elaborador; el medi ambient i tu.

Sumem cada pas i cada objectiu. Cada petit detall, que hem après a cuidar amb visió, rigor i responsabilitat per aconseguir, a la fi, vins amb un esperit singular.

L'art de la suma.

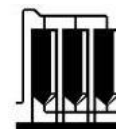
El vi negre de la gamma Anais sedueix amb la seva harmonia perfecte d'aromes primaris, de delicades notes de criança i de tanins rodons.



Tempranillo 85% i Syrah 15%
D.O.P. Penedès
Certificació orgànica i vegana.



Raïms seleccionats de vinyes pròpies de la zona de l'Alt Penedès amb altituds superiors als 350 metres per sobre del nivell del mar.



Desgranat i macerat en fred. Posterior fermentació i maceració amb les lies durant 16 dies a 23°C, seguida de la fermentació malolàctica. 4 mesos de criança en barrica de 300 litres de roure francès de segon any.
Alcohol: 13%



Aromes de fruites vermelles amb records de tòfona i espècies dolces. En boca és fresc, sedós i estructurat.



Ideal per acompanyar taula d'embotits, formatges semi curats, arrossos, bolets i gran varietat de carns, especialment corder.
Temperatura recomanada de servei: 14°C

www.umesu.wine

