

U M E S U

EL VOL DE NIT

*Sumamos visiones y esfuerzos.
Sumamos ilusiones y emoción.
Sumamos también alegrías, triunfos y celebraciones.*

No es una suma, son muchas: la arcilla y la piedra calcárea; la cepa y la abeja, el viñedo y la bodega; el viticultor y el elaborador; el medio ambiente y tú.

Sumamos cada paso y cada objetivo. Cada pequeño detalle, que hemos aprendido a cuidar con visión, rigor y responsabilidad para lograr, al final, vinos con un espíritu singular.

El arte de la suma.

El Vol de Nit representa la más alta expresión de las variedades locales Garnacha y Cariñena, el perfecto equilibrio entre potencia y elegancia.



Garnacha 50% y Cariñena 50%
D.O.P. Penedès
Certificación orgánica y vegana.



Uvas seleccionadas de las fincas Plana del Bou (Garnacha) y Mas Moiú (Cariñena) en la zona del Alt Penedès con altitudes superiores a los 400 metros.



Maceración durante 48 horas. Posterior fermentación con los hollejos de 15 a 18 días a 23°- 27°C. Sangrado del 18% del vino y posterior fermentación maloláctica.
Envejecido en barricas de primer año de roble francés de 300l durante 13 meses.
Alcohol: 14%



Aromas intensos de fruta negra madura con toques especiados y balsámicos. En boca es carnoso, con notas ahumadas y taninos sedosos.



Recomendado con guisos de carne, platos de caza mayor y quesos curados.
Temperatura de servicio: 16 °C