

# Pere Punyetes

## Negre 2013

**Denominación de Origen:**

Penedès

**Localidad:**

Sant Sadurní d'Anoia

**País:**

España

**Vino Tinto****Variedad de uva:**

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30% y  
Tempranillo 20%

**Nota de cata:**

Color rubi intenso con reflejos violetas. En nariz muy potente y recuerdos de frutos rojos silvestres. Buen ataque, con un intenso paso por boca y un final largo y agradable.

**Elaboración:**

Despalillado de la uva en su entrada a la bodega, prensado y directo al depósito de maceración durante unos 20-25 días. Con esta maceración conseguimos el color adecuado y una dosis de tanicidad que le diera una buena estructura, pero sin llegar a ser astringente. Trasvase hacia otro depósito donde terminara la fermentación alcohólica a baja temperatura [entre 16° y 18° C]. Finalizada la fermentación alcohólica el vino se le provoca la fermentación maloláctica que terminara de redondearlo.

**Temperatura de Servicio:**

Servir en una copa de cristal fina transparente, a una temperatura entre 12 y 14° C.

