



# ST JOANNES

## SANT JOANNES CABERNET SAUVIGNON 2007

### Varietat

Raïm negre Cabernet Sauvignon. D.O. Penedès.

### Elaboració

Els mostres de raïms en boca, determinen el dia de l'inici de l'elaboració de Sant Joannes negre. Aquesta comença amb una verema manual seleccionada de les parcel·les, transportada en el menor temps possible al celler. Una vegada al celler, el raïm és novament seleccionat abans del seu despalillat, primer element de l'elaboració del vi negre Sant Joannes. Després del despalillat suau, la verema s'introdueix en dipòsits tronco-cònics d'acer inoxidable per a la seva maceració a una temperatura de 14°C, sent aquesta d'una durada variable entre 2 i 4 dies. Completada la maceració, la pasta ha d'oferir unes característiques de frescor, color i aromes que ens indiquen el començament del següent procés, que és la fermentació. La qual s'inicia amb un sembrat de llevats i es perllonga durant dues setmanes a una temperatura de 25°C. En aquest període és molt important el seguiment enològic del procés, resultant en periòdics remuntats que ens aportaran tant l'estructura com el color del vi.

Completada la fermentació es procedeix al sagnat i descubat, per a obtenir el vi jove Sant Joannes. En funció de les seves característiques el celler decideix quin percentatge de vi s'introdueix en barriques de roure Francès per a la seva criança, així com el temps de permanència en les mateixes. Aquesta criança parcial busca aportar elegància i estructura al vi, sense renunciar a la frescor varietal que acompanya als vins de Sant Joannes. Finalitzada la criança, es realitza el coupage final, que ens dona un vi ric, estructurat, intens i suau, llest per a ser embotellat.

### Nota de tast

Color vermell fosc amb matisos violetes elegants. Nas franc i varietal cabernet on dominen les notes de cafè verd i torrat sobre un fons de fruita madura harmonitzada amb la subtils dels tocs de roure. També apareixen amb el temps notes especiades. Molt elegant i equilibrat. Boca llaminera en la qual es retroba la fruita (mermelades de maduixa, de gerdó, de casis...) integrada en l'evolupant i agradable estructura tònica del vi. Uns tanins suaus, sense puntes que contribueixen a aquest efecte de vellut de la textura del vi en el seu llarg pas per boca. Fusta present però molt ben conjuntada. Una part d'aquest vi ha passat per barriques de roure Francès de 225 ltr. durant 14 mesos. La resta es va mantenir en dipòsit d'acer inoxidable per a proporcionar-li la sensació de frescor.

### Recomanació de servei

Servir a 17°C en copa gran.

### Maridatge

El Cabernet Sauvignon és ideal per a acompanyar: Formatges Cambembert i similars, totes les carns vermelles, carns de caça, pastes amb salsa, picants, guisats i estofats.

### Nota d'evolució el Novembre del 2011

Entrada en boca ja amb volum i cos gras, elegant, rodó i vellutat pel pas del temps i per la gran qualitat de l'anyada.



Masia Casa Gran s/n  
Sant Joan Samora - Sant Llorenç d'Hortons  
08791 (Barcelona) España

T. (0034) 93 771 32 79 / (0034) 616 94 23 21  
T. (0034) 93 212 31 89 / (0034) 690 05 70 07

[www.stjoannes.com](http://www.stjoannes.com)

