



ST JOANNES

SANT JOANNES CABERNET SAUVIGNON 2007

Variedad

Uva tinta Cabernet Sauvignon. D.O Penedès.

Elaboración

Los muestreos de uvas en boca, determinan el día del inicio de la elaboración de Sant Joannes tinto. Esta comienza con una vendimia manual seleccionada de las parcelas, transportada en el menor tiempo posible a la bodega. Una vez en bodega, la uva es nuevamente seleccionada antes de su despalillado, primer elemento de la elaboración del vino tinto Sant Joannes. Tras el despalillado suave, la vendimia se introduce en depósitos tronco-cónicos de acero inoxidable para su maceración a una temperatura de 14°C, siendo ésta de una duración variable entre 2 y 4 días. Completada la maceración, la pasta debe ofrecer unas características de frescor, color y aromas que nos indican el comienzo del siguiente proceso, que es la fermentación. La cual se inicia con un sembrado de levaduras y se prolonga durante dos semanas a una temperatura de 25°C. En este periodo es muy importante el seguimiento enológico del proceso, resultando en periódicos remontados que nos aportarán tanto la estructura como el color del vino.

Completada la fermentación se procede al sangrado y descubado, para obtener el vino joven Sant Joannes. En función de sus características la bodega decide que porcentaje de vino se introduce en barricas de roble Francés para su crianza, así como el tiempo de permanencia en las mismas. Esta crianza parcial busca aportar elegancia y estructura al vino, sin renunciar al frescor varietal que acompaña a los caldos de Sant Joannes. Finalizada la crianza, se realiza el coupage final, que nos da un vino rico, estructurado, intenso y suave, listo para ser embotellado.

Nota de cata

Color rojo oscuro con matices violetas elegantes. Nariz franca y varietal Cabernet donde dominan las notas de café verde y tostado sobre un fondo de fruta madura armonizada con la sutileza de los toques de roble. También aparecen con el tiempo notas especiadas. Muy elegante y equilibrado. Boca golosa en la que se reencuentra la fruta (mermeladas de fresa, de frambuesa, de casis...) integrada en la envolvente y agradable estructura tánica del vino. Unos taninos suaves, sin puntas que contribuyen al efecto aterciopelado de la textura del vino en su largo paso por boca. Madera presente pero muy bien conjuntada. Una parte de este vino ha pasado por barricas de roble Francés de 225 Ltr. durante 14 meses. El resto se mantuvo en depósito de acero inoxidable para proporcionarle la sensación de frescor.

Recomendación de servicio

Servir a 17°C en copa grande.

Maridaje

El Cabernet Sauvignon es ideal para acompañar: Quesos Cambembert y similares, todas las carnes rojas, carnes de caza, pastas salseadas y picantes, guisos y estofados.

Nota evolución en Noviembre 2011

Entrada en boca ya con volumen y cuerpo graso, elegante, redondo, aterciopelado por el paso del tiempo y por la gran calidad de la añada.



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

