



# ST JOANNES

## SANT JOANNES VI NEGRE 2009

### Varietat

Raïm negre Cabernet Sauvignon 90%, Ull de Llebre 10%. D.O. Penedès. Veremat a mà. Viticultura extremadament acurada.

### Elaboració

Veremes varietals separades. Cabernet Sauvignon fermentat en dipòsit de tronc cònic amb remuntatges. Ull de Llebre fermentat en dipòsit petit amb batonnage tradicional, sense premsatge. Criança en bótes (Nevers Sant Joannes).

### Data d'embotellament

Primavera del 2011.

### Dades tècniques

Grau alcohòlic: 14%.

Formats disponibles: 75 cl.

Producció: 12.000 ampolles.

### Nota de tast

Pas de boca que recorda els vins de zones assolellades, amb explosió de fruita fresca des de l'entrada. Final que es va fonent elegantment. Color vermell fosc amb tocs blaus i liles típics varietals del cabernet sauvignon. Notes especiades i de fulla de te foses entre les de fruita. També s'aprecia l'espàrrec verd. Tocs subtils de fusta.

Nas complex, com correspon al Cabernet i a la seva joventut, amb una barreja de notes de fruita fresca i notes confitades.

Nas elegant característic de zones de clima més aviat càlid. L'entrada en boca explota amb els tocs afruitats des del primer moment, que es van fonent a mesura que passa el temps d'una manera elegant fins a arribar a un postgust subtil. Tanins presents però suaus, que es fonen també amb la fruita en un bon equilibri.

### Recomanació de servei

Servir a 17°C en copa gran.

### Maridatge

Marida perfectament amb plats suaus de carns de tot tipus, arrossos i les millors taules d'embotits. Sublim amb pastes i coques salades com les de recapte.



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)



Penedès  
Denominació d'Origen