



# ST JOANNES

## SANT JOANNES VINO TINTO 2009

### Variedad

Uva tinta Cabernet Sauvignon 90%; Ull de LLebre 10%. D.O. Penedès. Vendimiado a mano. Viticultura extremadamente mimada.

### Elaboración

Vendimias varietales separadas. Cabernet Sauvignon fermentado en depósito tronco cónico con remontados. Ull de Llebre fermentado en depósito pequeño con batonnage tradicional, sin prensado. Crianza en barricas (Nevers St Joannes).

### Fecha embotellado

Primavera del 2011.

### Datos técnicos

Grado alcohólico: 14%.

Formatos disponibles: 75 cl.

Producción: 12.000 botellas.

### Nota de cata

Paso de boca que recuerda a los vinos de zonas soleadas: explosión de fruta fresca desde la entrada. Final que se va fundiendo elegantemente. Color rojo oscuro vivo con toques azul y lila típicos varietales del Cabernet Sauvignon. Notas especiadas y de hoja de té fundidas entre las de fruta. También se aprecia el espárrago verde, toques sutiles de madera.

Nariz compleja como corresponde al Cabernet y a su juventud, con una mezcla de notas de fruta fresca pero también de notas confitadas.

Nariz elegante característica de zonas de clima más bien cálido. La entrada en boca explota con los toques afrutados desde el primer momento que se van fundiendo a medida que pasa el tiempo de una manera elegante hasta llegar a un sutil postgusto. Taninos presentes pero suaves que se funden también con la fruta en un buen equilibrio.

### Recomendación de servicio

Servir a 17°C en copa grande.

### Maridaje

Marida perfectamente con platos suaves de carnes de todo tipo, arroces y las mejores mesas de embutidos. Sublime con pastas y cocas saladas como las 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)

