Duet

D.O Penedès

Variedades: Ull de llebre, Sumoll.

Nota de cata: DUET es un tinto joven de vibrante color rubí, que sorprende con intensos aromas a frutos rojos frescos, leves matices especiados y un sutil toque herbal. En boca se muestra fresco, afrutado y equilibrado, con taninos vibrantes y un final persistente y agradable.

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 20 kg. La uva se refrigera a 5°C y se selecciona en mesa; se macera en depósitos troncocónicos de acero a 25°C, fermentando a temperatura controlada. Filtración ligera.

Varieties: *Ull de llebre, Sumoll.*

Tasting notes: *DUET is a young red wine with a vibrant ruby colour, which surprises with intense aromas of fresh red fruits, light spicy nuances and a subtle herbal touch. In the mouth it is fresh, fruity and balanced, with vibrant tannins and a persistent and pleasant finish.*

Winemaking: *Harvested by hand in 20 kg crates. The grapes are refrigerated at 5°C and selected on the table; they are macerated in truncated cone-shaped steel tanks at 25°C, fermenting at a controlled temperature. Light filtration.*