

# ANAIS

## NEGRE ORGÀNIC

Anais s'enlaira en cerca de nous horitzons, paisatges i sabors autèntics. Quan sobrevola les vinyes del Penedès pensa que aquest podria ser el seu lloc al món.

Aquest és l'homenatge del Celler a totes aquelles dones que, inconformistes i somiadores com l'Anais, es deixen guiar per la seva curiositat innata, segueixen les seves passions i lluiten per aconseguir tot allò que es proposen.

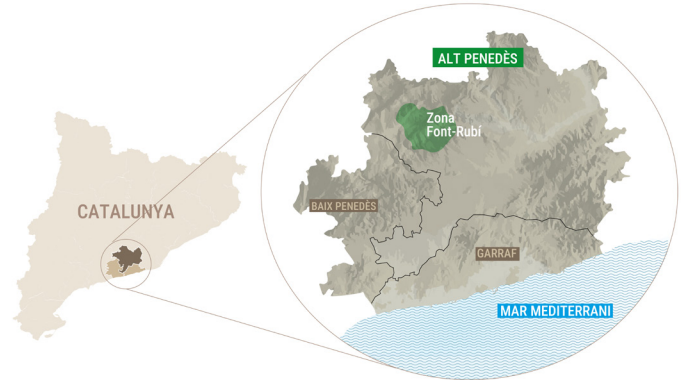




# ANAIS | Negre Orgànic · DO Penedès

## ORIGEN

Raïms seleccionats de vinyes ubicades a la zona de Font-Rubí de l'Alt Penedès, amb una altitud mitja de 350 metres.



## ULL DE LLEBRE

Varietat tradicional de la Península Ibèrica, amb origen a la vall del riu Ebre que s'ha adaptat de manera excel·lent al Penedès. La trobem plantada al Penedès central i superior.

## SYRAH

Varietat tradicional mediterrània, d'origen Francès, dona uns vins molt aromàtics amb aromes de fruites negres i regalèssia. La trobem plantada al Penedès central.

## ELABORACIÓ

Desgranat i maceració prefermentativa en Fred (14°C). Fermentació amb les pells durant 16 dies a 23°C.

Criança de 4 mesos en barrica de roure francès.

## SENSACIONS

**En nas:** Aromes intensos de fruites vermelles com la gerd i la pruna, combinades amb notes de fruita negra com la mora. Tot plegat matisat per subtils tocs d'espècies dolces, com la pebre negra i un punt balsàmic delicat.

**En boca:** Entrada fresca i sedosa, amb una bona estructura. Predominen les notes de cirera madura, mora i nabius, amb un final equilibrat i persistent.

**Particularitat:** Destaca la vivacitat dels seus aromes de fruita fresca.

## MARIDATGE

Ideal per a taules d'embotits i formatges semicurats, així com per a plats amb arrossos de muntanya, bolets i carns rostides. Combina especialment bé amb carns vermelles i plats de xai, destacant-ne els sabors i aportant harmonia al conjunt.

Anyada	2023
Denominació	DO Penedès
Varietat	Ull de Llebre 85%   Syrah 15%
Zona de cultiu	Font-rubí (Alt Penedès)
Altitud	350 metres
Grau alcohòlic	14%
Criança	4 mesos en barrica de roure francès
Temperatura de servei	14 °C
Acidesa total	5,5 g/L (àcid tartàric)
Ph	3,5
Sucre residual	0,8 g/L
SO <sub>2</sub>	75 mg/l Valor màxim de la DO Penedès: 150 mg/L

*Cos lleuger* *Cos cremós*

– *Aromàtic* + *Aromàtic*

– *Afruitat* + *Afruitat*

## FILOSOFIA D'ELABORACIÓ



Elaborat de manera sostenible des de la vinya fins al Cellar. Certificat ecològic pel CCPAE i en accions mediambientals per la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP).

## PREMIS ANAIS NEGRE

---

### Any 2025



Anais Negre 2022. Medalla Or  
Wine Enthusiast 90 punts.

---

### Any 2023



MILLOR NEGRE JOVE DEL PENEDEÈS  
Anais Negre 2021. Medalla Or  
Premis Tastavins "Sant Humbert"

---

### Any 2020



MILLOR NEGRE JOVE DEL PENEDEÈS  
Anais Negre 2019. Medalla Or  
Premis Tastavins "Sant Humbert"