ANAIS

TINTO
ORGÁNICO

Anais vuela en busca de nuevos horizontes, paisajes y sabores auténticos. Cuando sobrevuela los viñedos del Penedés piensa que éste podría ser su lugar en el mundo.

El homenaje de la bodega a todas aquellas mujeres que, inconformistas y soñadoras como Anais, se dejan guiar por su curiosidad innata, siguen sus pasiones y luchan por conseguir todo lo que se proponen.



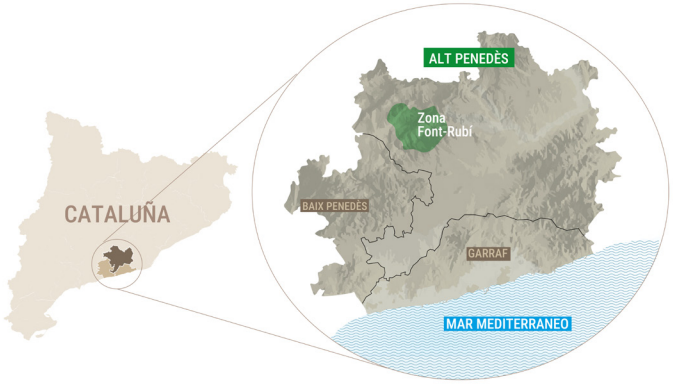
U MES U
L'art de la Suma

ANAIS | Tinto
Orgánico · DO Penedès



ORIGEN

Uva seleccionada de viñedos situados en Font-Rubí (Alt Penedés) a una altitud de más de 350 metros.



GARNACHA NEGRA

La Garnacha expresa un perfil brillante y centrado en la fruta, con notas de frutas rojas y negras y un sutil toque especiado.
Gracias al clima mediterráneo, muestra una buena maduración equilibrada con frescura, con taninos suaves y una textura sedosa y fácil de beber.

ELABORACIÓN

Uvas despalilladas con una corta maceración prefermentativa en frío a 10 °C para potenciar la frescura aromática. Fermentación con las pieles durante unos 12 días a una temperatura controlada de 23 °C, con una extracción suave para preservar la pureza de la fruta.

SENSACIONES

En nariz: Brillante, limpio y atractivo, reflejando su carácter joven y centrado en la fruta. Aromas expresivos y vibrantes de frambuesa fresca, fresa y cereza jugosa.

En boca: Notas de frutas rojas y negras, hierbas secas y especias, con un final aterciopelado.

Particularidad: Un estilo glou glou, marcado por la viveza de sus aromas afrutados y su atractivo inmediato.

MARIDAJE

Para disfrutar solo o con carnes a la parrilla o asadas (como chuletas de cordero, solomillo de cerdo o pollo con hierbas), así como con cocina vegetariana mediterránea como verduras asadas o platos a base de setas.
También es un excelente acompañante para embutidos, quesos suaves y semicurados, e incluso platos ligeramente especiados.

Añada	2025
Denominación	DO Penedés
Variedad	Garnacha Negra 100%
Area de cultivo	Font-rubí *(Alt Penedès)*
Altitud	350 metros
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	10-12 ºC
Acidez total	4,91 g/L *(ácido tartáric)*
Ph	3,56
Azúcar residual	0,6 g/L
SO_2	55 mg/l *Valor máximo de la DO Penedès: 150 mg/L*

Cuerpo ligero — *Cuerpo cremoso*

⊖ *Aromático* — ⊕ *Aromático*

⊖ *Afrutado* — ⊕ *Afrutado*

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Elaborado de forma sostenible desde el viñedo hasta el Celler.
Certificado ecológico por el CCPAE y en acciones medioambientales por la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP).

U MES U · Distinctive Organic Wines · Mas Romaní S/N. Font-Rubí 08736 (Barcelona) · T +34 938 974 069 · hello@umesu.wine · www.umesu.wine