

VINS EN VENDA – FACULTAT D'ENOLOGIA – URV, 2008

Botiga virtual de la URV: <http://www.urv.cat/universitat/botiga.html>

Botigues a Tarragona: Celler del Port, c/ Apodaca

Vins Jové, c/ Major

Clap de Ceps, c/ Merceria

<p>Negre Jove</p> <p>Una mescla de diferents varietats on predomina sobretot la Ull de llebre, que es combina amb Merlot i Cabernet Sauvignon. És un vi de color rubí, amb matisos violacis i morats, signe inequívoc de la seva joventut. En nas predominen les notes de maduixa i gerds, i en boca és un vi agradable i fàcil de beure.</p>	
<p>Negre Criança</p> <p>Vi elaborat bàsicament a partir de Cabernet Sauvignon (50 %). La resta la conformen Merlot, Ull de llebre i Syrah. Aquest vi té una criança d'un any en bótes noves de roure francès i americà. Bona intensitat de color, amb aromes ben conjugades de fruita i la vainilla i espècies procedents de la fusta. En boca és un vi de bona estructura i amb un final persistent.</p>	
<p>Negre Dolç</p> <p>S'elabora només els anys d'una excel·lent maduració. És un vi de licor especial, dolç però amb discreció, de notable estructura. Envelleix durant dos anys en bótes de roure americà. El nas és complex, destacant les aromes de cacau i xocolata que es combinen amb les de vainilla i fumades.</p>	
<p>Blanc Aromàtic</p> <p>S'elabora amb un 60 % de Malvasia i 40% de Moscatell. Vi amb molt bona transparència, on predominen les aromes de caràcter floral. En boca es presenta amb un bon atac i retronasal amb records de nèctar i menta.</p>	

Blanc Jove

Elaborat a partir de Macabeu, Xarel·lo, Chardonnay i Chenin, aquest vi és de color groc amb matisos verdosos, on predominen les aromes varietals sobretot les afruitades de pinya i plàtan. A la boca és golós i amb una bona acidesa que el fa fresc i viu.



Escumós Blanc de Blancs

És el nostre escumós clàssic, elaborat partint de les varietats Macabeu, Xarel·lo, Parellada i Chardonnay.



Escumós Blanc de Noirs

El Blanc de Noir s'elabora mitjançant una vinificació en blanc de varietats negres com són el Monastrell i la Pinot Noir. La tècnica comprèn un premsatge del raïm i trasbals ràpid del most perquè fermenti sense adquirir color procedent de les pells negres. El resultat és un escumós amb un color groc palla grisós o de vegades un lleuger to pell de ceba.



Escumós Blanc Aromàtic

El Blanc Aromàtic és el nostre escumós de més recent creació. Està elaborat a partir de les varietats Malvasia i Moscatell. És un escumós que destaca per gaudir d'una gran expressió aromàtica, d'aquí el seu nom.

