

HERÈNCIA ALTÉS

Rosat

NOTA DE TAST

El color salmó pàl·lid ens revela la curta maceració del vi amb les pells, delicat i brillant, captivador a la vista. Un nas molt delicat ple de fruites vermelles del bosc, fresques, dolces i acidules. La boca segueix la línia de la frescor, amb la fruita vermella com a protagonista, delicat i fresc, golós i llaminer. Un caramelet.



ELABORACIÓ

Verema manual amb acurada selecció al camp. Derrapat i trepitjat, amb sagnat del most flor en premsa. Desfangat estàtic. Fermentació a uns 13-15 °C en tines d'acer inoxidable. "Batonnage" de les lies fines durant uns dos mesos per tal de millorar les sensacions en boca. Lleugera clarificació, i filtració abans de l'embotellat.

TÍPUS DE SÒL

Sòls argilosos i calcaris pobres en matèria orgànica.

ANALISIS

Alcohol: 13,5%

CLIMA

Mediterrani amb una marcada influència continental que ens dona hiverns molt freds i estius molt secs i calorosos. La pluviometria anual està a una mitja aproximada de 400 mm., per tant, és terra de secà, i aquest estrès hídric ens dona uns vins concentrats i amb una bona estructura.

VINYES

Les nostres vinyes es troben a Batea, un poble amb més del 50% de les vinyes de la D.O. Predominen a les nostres vinyes les varietats autòctones de Garnatxa Blanca, Garnatxa Negra i Carinyena i una mica de la forana Syrah.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Terra Alta

VARIETATS

Garnatxa Negra

INFORMACIÓ LOGÍSTICA

BAR CODES

Cases of

Cases / Layer:

Cases / Pal:

Bottle:

Case: