



MASIA OLIVEDA ROSAT FLOR

L'ESSÈNCIA D'UN VI.
"LLAMINER, AFRUITAT, DELICIOS"

ORIGEN • DO EMPORDÀ •

Elaborat a partir de vinyes d'entre 15 i 20 anys, situades a la part nord de l'Alt Empordà i plantades en terrenys minerals a on predomina el sauló. Gràcies a la climatologia pròpia de l'Alt Empordà, el vent de tramuntana s'emporta bona part de les pluges provocant baixes produccions que proporcionen vins molt expressius.

VARIETATS

Samsó, Garnatxa i Cabernet Sauvignon.

ELABORACIÓ I CRIANÇA

El gra petit amb un alt nivell de concentració característic d'aquestes vinyes, permet extreure el millor d'aquests raïms. Curta maceració en tancs d'acer inoxidable i fermentat a temperatura controlada de 15°C.

NOTA DE CATA

A la vista destaca un magnífic color vermell luminiscent amb càlids brillantors. En nas sedueixen les seves potents aromes a fruits silvestres i dolços. Al paladar es presenta molt jove i fresc, equilibrat amb la seva acidesa i ric en matisos florals i especiats.

SERVEI

Ideal per acompanyar amanides, sopes, pasta, pizza i tot tipus de plats amb salses basades en crema de llet. Temperatura òptima de servei 7°C - 9°C.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTQUES

Grau alcohòlic: 12,50 (%Vol) – Acidesa total (a.t.): 5,3g/l.