



◀ Acústic Rosat F. Barrica

6 unidades por caja

Cariñena, Garnacha Roja y Garnacha Negra / 2015

BODEGA: ACÚSTIC CELLER

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Montsant

Vino Rosado

Procede de viñas viejas (40-80 años) de viñedos con características diferentes, vendimia manual y maceración pelicular a muy baja temperatura durante unas horas. Un 80% del vino fermenta en depósitos de acero a baja temperatura durante unas 4 semanas. El 20% fermenta en barricas nuevas de roble francés. El vino se trabaja con las lías durante 6 meses antes de embotellarlo.

Elaboración: Coupage

Crianza: Barrica

Graduación: 14%

Temperatura de servicio óptima: 8-10°C

Nota de cata:

Vino intenso y muy brillante, color fresa con ribetes de color frambuesa. Limpio. Aromas muy intensos y complejos. Gran frescura a fruta roja que se mezcla con intensos balsámicos, notas especiadas, recuerdos de regalíz y herbáceos. Muy potente a la vez que muy fresco, paso sabroso, intenso, seco, untuoso, con cuerpo. Acidez muy viva y final muy persistente. Un ligero y fresco amargor nos acompaña durante todo el recorrido no molestando en ningún momento.

Maridaje:

Risotto, quesos azules, asados, arroces, carne de buey