



ROSAT ESPECIAL

Garnatxa Negra

D.O. Terra Alta

Fiesta y diversión aseguradas, con este rosado de garnacha con chispa y viveza!

Elaboracion

La uva procede de viñas viejas, donde se hace una primera selección de racimos por este rosado en una primera "punta" de maduración. Derrapado y pisado, con sangrado del mosto flor en prensa.

Desfangado estático. Fermentación a unos 13-15 °C en tinas de acero inoxidable.

"bâtonnage" de las lías finas durante unos dos meses para mejorar las sensaciones en boca. Ligera clarificación y filtración antes del embotellado.

Nota de Cata

Color rosado pálido de tonalidad asalmonada y pequeños reflejos azulados. Aroma fino y complejo, mezcla de notas de fruta fresca y florales, con recuerdos de hierbas mediterráneas. En boca tiene una entrada muy amable, de sensación dulce y paso aterciopelado, con el punto justo de equilibrio y con una acidez presente pero nada agresiva. Final largo y persistente.

Análisis

- Alcohol : 13.5 %
- Azucar Residual : 0.5 g/l
- Acidez Total :