



ROSAT D.O Penedès

Una sorpresa agradable

Cupatge de les varietats negres més importants a Sumarroca –merlot, ull de llebre i syrah–, per aconseguir un rosat fresc i harmoniós, sempre elaborat amb productes de vinyes pròpies.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

El vi prové de dues finques pròpies. L'ull de llebre és de la finca Molí Coloma, al costat del celler. El seu sòl té una gran concentració de còdols, cosa que li dóna una frescor i una personalitat úniques. El merlot i el syrah provenen de la finca Sumarroca, de terreny calcari, amb certa presència de graves i molt pobre en matèria orgànica.

NOTA DE TAST

Aromes complexos amb notes de maduixa i gerds, amb un fons de flor de violeta. Destaca la boca vellutada i suau, amb notes afruitades que es mantenen al llarg del gust i del postgust. Postgust de fruites vermelles.

ELABORACIÓ

Vinificació per separat segons la varietat. La durada de la maceració és diferent segons la varietat: per a l'ull de llebre són 10 hores; per al merlot, 4, i per al syrah, 2. Desfangament estàtic de 24 hores i fermentació a temperatura controlada de 16 °C.

DADES ANALÍTiques I DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

Alcohol: 13,00 % vol.

Els nostres productes contenen sulfits.

Els nostres productes no contenen ni gluten, ni derivats de la llet, ni hi ha perill de contaminació encreuada.