



Rosat Penedès



Característiques

Vi rosat amb raïm negre separat de la polpa, per tal de despendre'l del color en el moment assenyat. Segueix una fermentació de 17°C a 19°C. Una vegada s'estabilitza, es procedeix a l'embotellat al voltant del mes de febrer.

Nota de cata

Color grosella brillant, ofereix aromes de bona intensitat, nets i molt fruitosos, amb records a fruites vermelles. És equilibrat, sec, on hi preval el seu fresc gust afruitat. Ben estructurat amb arrodonida acidesa i molta personalitat. Un vi amb final alegre que omple la boca.

Grau alcohòlic: 11,0°

Temperatura ideal: 6°C-8°C

Características

Vino rosado de uva tinta separada de la pulpa, para así desprenderlo del color. Sigue una fermentación de 17°C. a 19°C. Un vez estabilizado, se procede a su embotellado en el mes de febrero.

Nota de cata

Color frambuesa brillante. Ofrece aromas de moderada intensidad, limpios y muy afruitado, que recuerdan las frutas rojas. Es equilibrado, seco y donde prevalece el sabor fresco afruitado. Bien estructurado con una acidez adecuada y mucha personalidad. Un vino con un final alegre que llena la boca.

Grado alcohólico:11,0°

Temperatura ideal: 6°C-8°C

Characteristics

Young rosé wine from the red grape separated of the pulp that gives its color. It follows a fermentation of 17°C-19°C. When the wine is stabilized, we bottle it in February.

Tasting

Raspberry, bright color with happy, clean and fruited aromas that remember red fruits. It's equilibrated, dry and the fresh fruited taste remains in the mouth. Well structured, with the right acidity and a lot of personality. It's a wine with a happy fresh and fruited end.

Alcoholic degree:11,0°

Ideal temperature: 6°C-8°C