

FITXA TÈCNICA


SUNSET - Capvespre
- Rosat -

TIPUS DE VI	Rosat Jove
ANYADA	2020
D. O.	D.O. Catalunya
VARIETATS	Ull de llebre & Trepat
CRIANÇA	No
PRESENTACIÓ	Borgonya 75cl.
GRAU ALC.	11.5% vol.
ACIDESA TOTAL	5,22 g/l.
AL·LÈRGENS	Conté Sulfits / Apte per a vegans

ELABORACIÓ - VINIFICACIÓ

Collita procedent de la serralada pre-litoral de les zones del Baix Penedès, Alt Camp i Conca de Barberà.

Elaborat amb varietats de raïm negre amb una maceració curta (entre 12 i 14 h.) dels grans amb la seva pell a baixa temperatura. Sagnat del most i fermentació alcohòlica durant aproximadament 3 setmanes també a baixa temperatura (14°C - 16°C) per extreure i conservar al màxim tots els components aromàtics. Finalment es clarifica i s'estabilitza.

DESCRIPCIÓ I RECOMANACIONS DEL NOSTRE ENÒLEG

TAST Vista Rosa pàl·lid brillant i net amb un fi rivet de tonalitat ambre.
Nas Explosió aromàtica amb marcades notes de fruites vermelles com les maduixes, groselles o cireres amb trets cítrics. Subtilment apareixen notes de flors blanques acompanyades d'herbes aromàtiques com l'espígol i la menta.
En boca és un vi franc, viu i aromàtic. Amb un pas equilibrat i expressiu, d'acidesa refrescant i cos lleuger que culmina en un final intens, afruitat i persistent amb un punt llaminer.

ACOMPANYAMENT Amanides d'arròs, pasta i patata, paella o risotto (cremosos), embotits i xarcuteria, aus i carns blanques. Cuina asiàtica i sushi.

TEMPERATURA DE CONSUM Al gust del consumidor, tot i que recomanem entre 8°C i 10°C.

