

FICHA TECNICA



SUNSET - Capvespre - Rosado -

TIPO DE VINO	Rosado
AÑADA	2020
D. O.	D.O. Catalunya
VARIETADES	Ull de Llebre & Trepat
CRIANZA	No
PRESENTACIÓN	Borgoña 75cl.
GRADO ALC.	11,5% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,22 g/l.
ALERGENOS	Contiene Sulfitos / Apto Veganos

ELABORACIÓN - VINIFICACIÓN

Cosecha procedente de la cordillera del pre-litoral en las zonas de Baix Penedès, Alt Camp y Conca de Barberà.

Procedente de uvas tintas con una maceración corta (entre 12h y 24 h.) de los granos de uva con piel a baja temperatura. Sangrado del mosto i fermentación alcohólica durante aproximadamente 3 semanas a baja temperatura (14°- 16°C) para extraer y conservar al máximo todos los componentes aromáticos. Por último se clarifica y estabiliza.

DESCRIPCIÓN y CONSEJOS DE NUESTRO ENÓLOGO

- **CATA** Color Rosa pálido brillante y limpio con fino ribete de tonalidad ámbar.
Nariz explosión aromática, con marcadas notas de frutas rojas como las fresas, casis o cerezas y con rasgos cítricos. De forma muy sutil aparecen notas de flores blancas acompañadas de hierbas aromáticas como lavanda i menta.
En Boca es un vino franco, vivo y aromático. Con un paso por boca equilibrado y expresivo, de acidez refrescante y cuerpo ligero, culminando en un final intenso, afrutado y persistente con un punto goloso.
- **ACOMPañAMIENTO:** Ensaladas de arroz, pasta y patata, paella o risotto (cremosos), embutidos y charcutería, aves y carnes blancas. Cocina asiática y sushi.
- **TEMPERATURA SERVICIO:** Al gusto del consumidor recomendamos 8°C y 10°C.

