

CELLER DE CAPÇANES

MAS DONÍS ROSAT

DO Montsant. 2024

Jove, fresc i afruitat. Rosat seductor, pura harmonia de maduixes i fruits vermells.



VARIETATS

100% Garnatxa negra

Edat dels ceps: 10-25 anys. Sòl: argila i granit, en terrasses.
Verema manual a inicis i mitjans de Setembre.



VINIFICACIÓ

Elaborat amb el mètode “saignée”. Maceració curta de 4 hores. Fermentació controlada per temperatura (13º-15C).
Suau clarificat i filtració lleugera abans d'embotellar.
Envelliment en tina durant 4 mesos abans d'embotellar.



ANÀLISI

- 13% vol. Alcohol
- 4,8 g/l acidesa total
- 0,3 g/l sucre residual



NOTA DE TAST

Color rosa d'intensitat mitjana, brillant i captivador.
Perfum de cireres, maduixes i tocs florals. Voluptuós en boca amb una textura sedosa i un perfil destacat de fruits vermells. Final llarg, fresc i persistent.



MARIDATGE

Aquest rosat golós és versàtil i destaca pel seu cos generós.
Marisc, amanides, *rissottos*, o carns blanques són bones eleccions que es complementen.



CERTIFICACIONS

Vegà V-Label