

# Marmellans Rosat

---

## D.O. Catalunya

### Variedades:

- 80% Garnacha
- 20% Syrah

### Vendimia:

- Cosecha a mano, finales de agosto a principios de Septiembre

### Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (13-15°C), temperatura suave para potenciar los aromas y una fermentación lenta
- Variedades vinificadas por separado en depósitos de acero inoxidable
- Maceración: 6-8 horas
- 4 meses en depósitos de acero inoxidable antes de embotellar

### Análisis:

- 13,5 % vol. Alcohol
- 5 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

### Nota de cata:

- Color salmón intenso y claro. Nariz muy limpia y pronunciada con frutos rojos. En boca sorprende con un cuerpo muy generoso donde sobresalta la fruta con notas de fresas, cerezas y arándanos. Acidez moderada que ayuda a mantener este rosado bastante fresco.

### Maridaje:

- Muy versátil como los otros Marmellans, ya que el cuerpo característico de este rosado puede aguantar desde carnes a platos más ligeros como ensaladas. Marisco y arroces son muy buenos candidatos para maridar.

