



## Marmellans Rosat

---

### D.O. Catalunya

#### Varietats:

- 80% Garnatxa
- 20% Syrah

#### Verema:

- Collit a mà, finals d'agost a principis de setembre

#### Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (13-15°C), temperatura suau per potenciar els aromes i una fermentació lenta
- Varietats vinificades per separat en dipòsits d'acer inoxidable
- Maceració: 6-8 hores
- 4 mesos en dipòsits d'acer inoxidable abans d'embotellar

#### Anàlisi:

- 13,5 % vol. Alcohol
- 5 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

#### Nota de tast:

- Color rosat intens i clar. Nas molt net i pronunciat amb fruita vermella. En boca sorprèn amb un cos força generós en que sobresalta la fruita amb notes de maduixes, cireres i nabius. L'acidesa esta moderada i manté molt fresc aquest rosat.

#### Maridatge:

- Molt versàtil com els altres Marmellans, ja que el cos d'aquest rosat pot aguantar molt be les carns i els plats més lleugers. Marisc i arrossos són candidats perfectes a maridar.

