

Mas Donís Rosat

D.O. Montsant

Varietats:

- 90% Garnatxa negra
- 10% Syrah

Verema: manual, a mitjans de setembre.

Vinificació: Elaborat amb el mètode “saignée”. Maceració curta de 4 hores. Les varietats es vinifiquen per separat. Fermentació controlada per temperatura (13º-15C). Suau clarificat i filtració lleugera abans d’embotellar.

Envelliment: en tina durant 4 mesos abans d’embotellar.

Producció:

- 3.000 ampolles Magnum (1,5l)
- 36.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

- 13% vol. Alcohol
- 5,5 g/l àcid tartàric
- 0,5 g/l sucre residual

Nota de tast:

Color rosa intens. Fruits vermells en nas amb un ampli assortiment de notes de cireres, maduixes i tocs florals. En boca es mostra prou voluptuós i ofereix un final llarg, fresc i persistent.

Maridatge:

Aquest jove rosat es fàcil de maridar gràcies al cos tan generós de que disposa. Sigui amb marisc, ensalades, arrossos o carns blanques és el company perfecte.



Actualització Març 2023

