



Sense Cap Rosat

D.O. Montsant

Variedades:

- 90% Garnacha tinta
- 10% Syrah

Vendimia:

- A mano
- Principios de Setiembre

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (15-17°C)
- Variedades vinificadas conjuntamente en tanques de acero inoxidable
- 20% Método Saignée (sin prensar), 80% prensa directa

Producción total:

- Aproximadamente 54.000 botellas (75cl)

Análisis:

- 13.5 % vol. Alcohol
- 5,2 g/l acidez (tartárica)
- <1 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Color rosa intenso. Frutos rojos en nariz con un abanico amplio de notas de cerezas, fresas y también herbales. En el paladar es voluptuoso y ofrece un final largo, fresco y persistente.

Maridaje:

- Este rosado joven es fácil de maridar gracias a su cuerpo generoso. Sea con marisco, ensaladas, arroces o carnes blancas es un perfecto compañero de maridaje.

