



## Sense Cap Rosat

---

### D.O. Montsant

#### Varietats:

- 90% Garnatxa negra
- 10% Syrah

#### Verema:

- A mà, principis de Setembre

#### Vinificació:

- Fermentació a temperatura controlada (15-17°C)
- Varietats vinificades conjuntament en tines d'acer inoxidable
- 20% Mètode Saignée (sense premsar), 80% premsa directa

#### Producció total:

- Aproximadament 54.000 ampolles (75cl)

#### Anàlisi:

- 13.5 % vol. Alcohol
- 5,2 g/l àcid (tartàric)
- <1 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 ampli de que disposa. Sigui amb marisc, ensalades, arrossos o carns blanques és el company perfecte per maridar.

