



Sense Cap Rosat

D.O. Montsant

Varietats:

- 80% Garnatxa negra
- 5% Syrah
- 5% Carinyena
- 5% Cabernet Sauvignon
- 5% Merlot

Vinificació:

- Mètode *saignée* – no presem el raïm
- Fermentació a temperatura controlada (15-17°C)
- Maceració: 4-6 hores, es vinifiquen les varietats juntes

Verema:

- Manual, final d'Agost - inici Setembre

Producció total:

- 16.000 ampolles (75cl.)

Anàlisi:

- 14 % vol. Alcohol
- 5,4 g/l acidesa (tartàrica)
- <0.5 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Color rosa intens. Aromes de fruites, cirera i maduixa, molt fresc i a la vegada amb cos, diferent de la resta de rosats. Llarg en boca.

Maridatge:

- Aquest vi jove rosat marida bé amb àpats lleugers, amanides, tot tipus de peix, marisc, o sol como aperitiu.

Conservació: Es recomana servir entre 8 i 10 graus.

