

## *Mas Donís Rosado*

---

### **D.O. Montsant**

### **Variedades:**

- 90% Garnacha tinta
- 10% Syrah

**Vendimia:** manual, a mediados de septiembre.

**Vinificación:** Elaborado con el método "saignée". Fermentación controlada por temperatura (13º-15C). Suave clarificado y filtrado ligero antes de embotellar.

**Crianza:** envejecimiento en tanque durante 4 meses, antes de embotellar

### **Producción:**

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

### **Análisis:**

- 13% vol. Alcohol
- 5,5 g/l ácido tartárico
- 0,5 g/l azúcares residuales

### **Nota de cata:**

Color rosa, de intensidad media. Frutos rojos en nariz con un amplio abanico de notas de cerezas, fresas y toques florales. En boca es voluptuoso y ofrece un final largo, fresco y persistente.

### **Maridaje:**

Este joven rosado es fácil de maridar gracias al cuerpo tan generoso de que dispone. Sea con marisco, ensaladas, arroces o carnes blancas es el compañero perfecto.



Actualización marzo 2023

