

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

