CELLER DE CAPÇANES

MAS DONÍS ROSADO

DO Montsant. 2023

Rosado seductor, pura armonía de fresas y frutos rojos

VARIEDADES

95% Garnacha tinta
5% Syrah

Edad de las cepas: 10-25 años. Suelo: arcilla y granito, en terrazas. Vendimia manual a inicios y mediados de Septiembre.

VINIFICACIÓN

Elaborado con el método saignée. Maceración corta de 4 horas. Fermentación controlada por temperatura (13º-15C). Suave clarificado y filtración suave antes de embotellar. Conservado en tina durante 4 meses antes de embotellar.

ANÁLISIS

- 13% vol. Alcohol
- 6,2 g/l acidez total
- 0,4 g/l azúcar residual

NOTA DE CATA

Color rosa de intensidad media, brillante y cautivador. Perfume de cerezas, fresas y toques florales. Voluptuoso en boca con textura sedosa y un perfil destacado de frutos rojos. Final largo, fresco y persistente.

MARIDAJE

Rosado goloso y versátil que destaca por su cuerpo generoso. Marisco, ensaladas, risottos, o carnes blancas, realza sus cualidades y refina la experiencia gastronómica.

CERTIFICADOS Vegano V-Label

Ç