



Sense Cap Rosat

D.O. Montsant

Variedades:

- 80% Garnacha negra
- 5% Syrah
- 5% Cariñena
- 5% Cabernet Sauvignon
- 5% Merlot

Vinificación:

- Método *saignée* – no prensamos la uva
- Fermentación a temperatura controlada (15-17°C)
- Maceración: 4-6 horas, las variedades se vinifican juntas

Vendimia:

- Manual, final de Agosto – principios de Septiembre

Producción total:

- 16.000 botellas (75cl.)

Análisis:

- 14 % vol. Alcohol
- 5,4 g/l acidez (tartárica)
- <0.5 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Color rosa intenso. Aromas frutales de fresas y cerezas, con mucha frescura y un cuerpo generoso que lo mantiene diferente al resto de vinos rosados. Largo en boca.

Maridaje:

- Este vino joven rosado marida bien con platos ligeros, ensaladas, todo tipo de pescado, marisco, arroces o solamente como aperitivo.

Conservación: Se recomienda servir entre 8 y 10 grados.

