



CELLER DE CAPÇANES

LA FLOR DE MAIG – ROSAT D'ESTIU 5.5

2025

Un vi per qualsevol ocasió, però sobretot, per gaudir d'un moment "A la Fresca".

En nostre nou rosat baix en alcohol.



VARIETATS

Majoritàriament Ull de llebre.



ELABORACIÓ

Amb vi base a 9% alcohol, afegim most de Ull de llebre i un petit percentatge d'aigua, aconseguint reduir el volum d'alcohol a 5,5% però sense perdre el caràcter vínic.

Embotellem a 2,5 Bar de Diòxid de Carboni, aconseguint una gran frescor.



ANÀLISI

Vol. Alcohol 5,5% | Acidesa total 4 g/l | Sucre residual 20 g/l



NOTA DE TAST

Bonic i delicat color rosa pàl·lid, amb una constant i fina bombolla ben integrada.

Al nas Intenses notes de fruita vermella amb records de maduixa i lleugeres notes de cítrics que es fusionen amb apunts florals.

A la boca el seu sabor deliciós es barreja amb la fina escuma, mantenint un equilibri entre dolçor i acidesa. Aromes típiques del most del raïm Ull de llebre, fruites vermelles com la maduixa i el gerd. La seva estructura és consistent, el sabor untuós i la fresca acidesa fan que sigui fàcil de beure i gaudir.

Final dolç i molt refrescant.



MARIDATGE

Consumir-lo molt fred (6-10º), en qualsevol ocasió i com a aperitiu o simplement asseguts gaudint d'un moment "A la Fresca".

