



CELLER DE CAPÇANES

LA FLOR DE MAIG – ROSAT D'ESTIU 5.5

2025

*Un vino para cualquier ocasión, pero sobre todo, para disfrutar de un momento "A la Fresca".
Nuestro nuevo rosado bajo en alcohol.*



VARIEDADES

Mayoritariamente Tempranillo.



ELABORACIÓN

Con vino base a 9% alcohol, añadimos mosto de Tempranillo y un pequeño porcentaje de agua, consiguiendo reducir el volumen de alcohol a 5,5% pero sin perder el carácter vínico.

Embotellamos a 2,5 Bar de Dióxido de Carbono, consiguiendo una gran frescura.



ANÁLISIS

Vol. Alcohol 5,5% | Acidez total 4 g/l | Azúcar residual 20 g/l



NOTA DE CATA

Bonito y delicado color rosa pálido, con una constante y fina burbuja bien integrada.

En nariz Intensas notas de fruta roja con recuerdos de fresa y ligeras notas de cítricos que se fusionan con apuntes florales.

En boca su sabor delicioso se mezcla con la fina espuma, manteniendo un equilibrio entre dulzor y acidez. Aromas típicos del mosto de la uva Tempranillo, frutas rojas como la fresa y la frambuesa. Su estructura es consistente, su sabor untuoso y su fresca acidez hacen que sea fácil de beber y disfrutar.

Final dulce y muy refrescante.



MARIDAJE

Consumirlo muy frío (6-10º), en cualquier ocasión y como aperitivo o simplemente sentados disfrutando de un momento "A la Fresca".

