

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 víñico.

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 intenso 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".



C