

argila rosé

Imprenta indiscutible del Penedés en vinos y espumosos de calidad. Xarel·lo, macabeu, parellada y sumoll como protagonistas. Vela constante durante el proceso de elaboración. Convivencia en las últimas tecnologías con los métodos tradicionales.



VIÑA

Denominación Origen	Penedés
Año de Elaboración	2013
Variedad de Uva	100 % sumoll
Edad Viña	60 años
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Elaboración	Derrapado y mesa de selección manual
Fermentación	Tanques de acero. Termoreguladas 14-16 °C. Fermentación 30 días
Crianza	Des de 28 meses en lías
Fecha tiraje	Marzo 2014
Producción Anual	4.176 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,50 % vol.
Sulfuroso Total	25 mg /L
Acidez Total	6.1 g /L exp. ácido tartárico
Azucares Residuales	2.9 g/l.
Licor de Expedición	Sin Adicción

TASTING NOTES

Vista	Rosado pálido y brillante. Con burbujas finas y persistentes.
Olfato	Licor de frutas rojas y aromas intensos, florales y balsámicos.
Gusto	Fresco y sensaciones de aromas de frutos rojos, como la grosella. Regusto vertical, que se mantiene constante y idéntico desde el momento en que lo olemos.

MARIDAJE

Recomendado para diferentes tipos de cocina y de contrastes, como la japonesa, con base de tomate, arroz, pescado, marisco y caza menor.

DISTINCIONES



Medalla de Bronce en los Decanter World Wine Awards 2017

90 puntos en la Guía Peñín 2017

9.57 puntos en la Guía de Vinos de Cataluña 2017

Medalla de Plata en los Premios de la Academia Tastavins de la D.O. Penedés 2016