

argila rosé

Empremta indiscutible del Penedès en vins i escumosos de qualitat. Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Sumoll com a protagonistes. Vela constant Durant el procés d'elaboració. Convivència en les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



VINYA

Denominació d'Origen	Penedès
Any d'Elaboració	2013
Varietat de Raïm	100 % sumoll
Edat Vinya	60 anys
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual
Fermentació	Tancs d'acer. Termoreguladas 14-16 °C. Fermentació 30 dies
Criança	Des de 28 mesos en mares
Data Triatge	Març 2014
Producció Anual	4.176 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12,50 % vol.
Sulfurós Total	25 mg /L
Acidesa Total	6.1 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	2.9 g/l.
Licor d'Expedició	Sense Addició

TASTING NOTES

Vista	Rosat pàl·lid i brillant. Amb bombolles fines i persistents.
Olfacte	Licor de fruites vermelles i aromes intensos, florals i balsàmics.
Gust	Fresc i sensacions de fruites vermells, com la grosella. Regust vertical, que es manté constant i idèntic des de el moment en el que l'olorem.

MARIDATGE

Recomanat per a diferents tipus de cuina i de contrastos, com la japonesa, amb base de tomàquet, arròs, peix, marisc i caça menor.

DISTINCIONS



Medalla de Bronze als Decanter World Wine Awards 2017

90 punts en la Guía Peñín 2017

9.57 punts en la Guía de Vins de Catalunya 2017

Medalla de Plata als Premis de l'Acadèmia Tastavins de la D.O. Penedès 2016