

nutt rosé

Huella 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 de las últimas tecnologías con los métodos tradicionales.



VIÑEDO

Denominación Origen	Penedés
Año Elaboración	2016
Variedades Uva	100% Sumoll
Vendimia	Manual en cajas de 15 kg.

VINIFICACIÓN

Elaboración	Derrapado y mesa de selección manual.
Fermentación	Tanques de acero. Termo regulados 14-15 °C. Fermentación 15 días
Embotellado	Enero 2017
Producción Anual	2.790 botellas

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12.07 % vol.
Total Sulfuroso	60 mg /L
Acidez Total	5.6 g /L exp. ácido tartárico
Azúcar Residual	2.3 g/L

NOTAS DE CATA

Vista	Rosa pálido y brillante
Nariz	Cítrico, piel de naranja, mandarina, floral y frutos rojos
Gusto	En boca es fresco, sedoso y amable. De post gusto persistente y con recuerdos a fresa

MARIDAJE

Recomendado para cocina de arroz, pasta, fideuá, xató, salmón y pizzas.

DISTINCIONES



8.93 puntos en la Guía de Vinos de Cataluña 2018
87 puntos en la Guía Peñín 2016
Recomendado en los Decanter World Wine Awards 2014