

# nutt rosé

Empremta indiscutible de l'Alt Penedès en vins de qualitat. Amb el Sumoll com a protagonista. Convivència de la viticultura tradicional amb les últimes tecnologies en l'elaboració.



## VINYA

Denominació d'Origen	Penedès
Collita	2016
Varietats	100% Sumoll
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

## VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual.
Fermentació	Durant 15 dies en dipòsits d'acer a temperatura entre 14-15 °C.
Embotellat	Gener 2017
Producció	2.790 ampolles

## DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12.07 % vol.
Sulfurós Total	60 mg /L
Acidesa Total	5.6 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	2.3 g/L

## NOTES DE CATA

Vista	Rosa pàl·lid i brillant
Olfacte	Cítric, pell de taronja, mandarina, floral i fruits vermells
Gust	En boca és fresc, sedós i amable. Post gust persistent, amb records a maduixa

## MARIDATGE

Recomanat per a cuina de pasta amb tomàquet, arrossos, fideuà, xató, salmó fumat i pizzes

## DISTINCIONS



9.58 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2016  
87 punts a la Guia Peñín 2016  
Recomanat als Decanter World Wine Awards 2014