

# argila rosé

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



## VINYA

Denominació d'Origen	Penedès
Any d'Elaboració	2014
Varietat de Raïm	100 % sumoll
Edat Vinya	60 anys
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

## VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual. Lleugera maceració a la premsa
Primera Fermentació	Dipòsits d'inox. termoregulats a 14-16 °C. Primera fermentació 17 dies
Segona fermentació	Segona fermentació en ampolla 50 dies.
Criança	Des de 42 mesos en ampolla
Data Tiratge	Gener 2015
Producció Anual	2.411 ampolles

## DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12,50 % vol.
Sulfurós Total	25 mg /L
Acidesa Total	5,0 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	2.8 g/l.
Licor d'Expedició	Sense Addició

## NOTA DE CATA

Vista	Color salmó, net i brillant. Amb bombolles fines i persistents.
Olfacte	Net, aroma fresc a fruits vermells de bosc.
Gust	Entrada en boca on trobem fruita vermella embolcallada amb una bombolla ben integrada, fina i cruixent. L'acidesa ens reforça la persistència al final de boca, deixant-nos una frescor duradora.

## 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 Premis de l'Acadèmia Tastavins de la D.O. Penedès 2019  
 Medalla de Bronze als Decanter World Wine Awards 2017  
 90 punts en la Guía Peñín 2017  
 9.62 punts en la Guía de Vins de Catalunya 2018  
 90 punts en la Guía Peñín 2020