

# 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.



<b>VINYA</b>	 Agricultura ecològica certificada per CCPAE
Denominació d'Origen	Penedès
Any d'Elaboració	2017
Varietat de Raïm	100 % sumoll
Edat Vinya	60 anys
Verema	Manual en caixes de 15 kg.

<b>VINIFICACIÓ</b>	
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 2018
Producció Anual	2.411 ampolles

<b>DADES ANALÍTIQUES</b>	
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

<b>NOTA DE CATA</b>	
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.

<b>MARIDATGE</b>	Recomanat per a diferents tipus de cuina i de contrastos, com la japonesa, amb base de tomàquet, arròs, peix, marisc i caça menor.
------------------	--

## DISTINCIONS



92 punts a la Guia Peñín 2021  
Or als Premis Girovi 2021  
9,74 punts a la Guia de Vins de Catalunya