

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



Agricultura ecològica certificada per CCPAE

Denominació d'Origen	Penedès
Collita	2018
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	Desembre 2018
Producció	2.721 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12.40 % vol.
Sulfurós Total	55 mg /L
Acidesa Total	5.55 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	0.1 g/L

NOTES DE CATA

Vista	Rosa pàl·lid, 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 maduixetes del bosc.

MARIDATGE

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

DISTINCIONS



8.93 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2018
 87 punts a la Guia Peñín 2016
 Recomenat als Decanter World Wine Awards 2014
 87 punts a la Guia Peñín 2020