

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	2021
Varietats	100% Sumoll negre
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	Febrer 2022
Producció	3197 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12,50 % vol.
Sulfurós Total	48 mg /L
Acidesa Total	5,4 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	<0,5 g/L

NOTES DE CATA

Vista	De color rosa pàlid, net i brillant.
Olfacte	En nas destaquen els aromes a fruits com maduixa, cirera amb lleugers tocs de mandarina i uns records florals.
Gust	En boca és fresc, sedós i amable. Post gust persistent, amb records a les fruites que hem trobat en nas.

MARIDATGE

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

DISTINCIONS



9,22 punts a La Guia de Vins de Catalunya 2022
88 punts a La Guia Peñín 2021