

VINO S.E. ROSADO

D.O. CATALUNYA

**Proceso de elaboración**

La uva se vendimia de noche con el fin de maximizar los aromas primarios de cada variedad. Se transporta en remolques de doble fondo que nos permiten separar el mosto de la uva. Al llegar a la Heredad, separamos el mosto de la uva en dos elaboraciones:

- El mosto flor obtenido en el remolque de doble fondo, con un color extra pálido y sin maceración (Blanc de Noirs).
- Llenado de las prensas con la uva entera y prensado muy suave obteniendo así un mosto de color rosa pálido.

La fermentación se efectúa a baja temperatura y posteriormente se deja en contacto con las lías finas durante un mes para aportarle untuosidad en boca.

Coupage

Predomina la Garnacha, con aportaciones de Merlot y Tempranillo

Notas de cata

Color rosa pálido con notas azules, brillante y atractivo. Un vino refrescante con aroma intenso i elegante i con un sutil perfume a frutos del bosque. Destaca la fruta roja (fresa, frambuesa, y grosella) con notas de fruta blanca (pera). Aparecen también toques florales (rosa) muy agradables. En boca es fino, goloso y sabroso. Presenta una acidez larga que le hace refrescante. El final en boca es persistente y afrutado.

Maridaje

Vino rosado muy versátil para compartir con gastronomía de todo tipo: Entrantes, pasta italiana, pizzas, comida japonesa, arroces, pescados magros, tartar y carnes blancas.

Análisis

Grado alcohólico: 12,8% vol.

Crianza

Crianza en contacto con las lías finas durante un mes.