

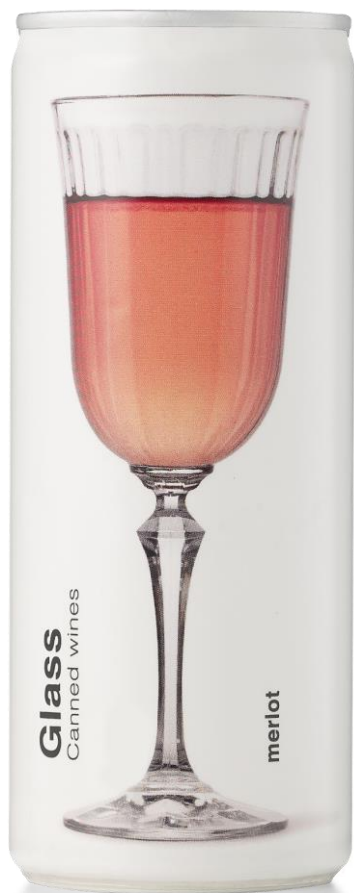
Glass

Canned Wines

Vi Rosat

Merlot · Ull de Llebre · Cabernet

Aquest meravellós cupatge de merlot i ull de llebre ens brinda aquest vi rosat, suau i vellutat, amb un perfecte equilibri en boca d'aromes afruitats i florals, tots dos elegants i persistents. Quina fruita ens recorda? Quina flor ens evoca? Ja tenim en què pensar o un bon tema de conversa per començar. Sempre espectacular amb #GlassRosé.



FITXA TÈCNICA

Varietats: Merlot, Ull de Llebre i Cabernet.

Procedència: Alt Penedès (Barcelona).

Altitud: 210 m sobre el nivell del mar.

Clima: Mediterrani, hiverns temperats i plujosos. Estius secs i calorosos. Primaveres i tardors variables i suaus.

Sòl: Calcari de produccions baixes però de qualitat alta. Textura franca i equilibrada entre sorres i argiles que faciliten el drenatge quan plou en abundància i retenen l'aigua en època seca.

Vinificació: Derrapat total, maceració pre-fermentativa en fred. Sagnat per la obtenció del most flor. Clarificació estàtica i fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura controlada.

DADES TÈCNIQUES

Grau: 12% Vol.

pH: 3,55

SO₂: 80 mg/l.

Capacitat: 250 ml.

Acidesa total: 5,5 g/l.

Densitat: 0,993

Criança: N/A

Codi: R

NOTES DE TAST

Fase visual: Color rubí amb rivets violetes.

Fase nasal: Alta intensitat de fruites del bosc i cítrics.

Fase gustativa: Fresc i golós, agradable i persistent.

SOBRE EL VI



SOBRE L'ENVÀS

