



ROSADO

Vino rosado SO

Denominación de Origen Alella (DO Alella)

Añada 2021

- Variedades: Syrah (62%) Merlot (23%) y Garnacha negra (15%)
- Tipo de vino: Rosado
- Alcohol: 12 % vol.
- Presentación: Botella de 75 cl.

Elaboración

Vendimia manual de cajas de 15 Kg. Uva desraspada y posterior maceración de la pasta durante 4 horas a 12°C. El mosto sangrado fermenta a una temperatura de 16°C durante 18 días.

Nota de Cata

Frescor y fineza, un vino de media tarde calurosa o con cocina de pasta, embutidos, pizzas, ensaladas de frutas o arroces caldosos.

- **Vista:** Vino rosado, color rosado pétalo de rosa con reflejos azul-amarillentos, lágrima fina, brillante.
- **Olfato:** De nariz fresco y elegante, aparecen aromas de frutas rojas como fresón, cereza y fondo vegetal y balsámico (hierba cortada, anisado).
- **Gusto:** Entrada en boca golosa y fresca, ligero, de acidez cítrica marcada y postgusto medio-largo, fresco a final de paladar y retrogusto de recuerdo afrutado (fresa de bosque).