



## ROSAT

### Vi rosat SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2021

- Varietats: Syrah (62%) Merlot (23%) i Garnatxa negra (15%)
- Tipus de vi: rosat
- Alcohol: 12 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

#### Elaboració

Verema manual de caixes de 15 Kg. Raïm derrapat i posterior maceració de la pasta durant 4 hores a 12°C. El most sangrat fermenta a una temperatura de 16°C durant 18 dies.

#### Nota de Tast

Frescor i finura, un vi de mitja tarda calorosa o amb cuina de pasta, embotits, pizzes, amanides de fruites o arrossos caldosos.

- **Vista:** Vi rosat, color rosat pètal de rosa amb reflexos blau- groguencs, llàgrima fina, brillant.
- **Olfacte:** De nas fresc i elegant, apareixen aromes de fruites vermelles com maduixot, cirera i fons vegetal i balsàmic (herba tallada, anís).
- **Gust:** Entrada en boca llaminera i fresca, lleuger, d'acidesa cítrica marcada i postgust mitjà-llarg, fresc a final de paladar i retrogust de record fruitat (maduixa de bosc).