



# vall major

rosat

## el vi

Vall Major està format per vins joves buscant ressaltar tot el potencial fruiter de la Garnatxa, negra i blanca. A Vall Major, la nostra marca insígnia, fem servir una combinació de vinyes d'una edat mitjana de 20 anys amb una producció per cep al voltant dels 3 kgrs.

La Garnatxa Tinta és a Vall Major Rosat un clàssic però aquesta vegada acompanyada d'un petit percentatge de Syrah exhibint fines notes de fruites vermelles macerades en vi.

Aquest vi de cos mitjà està pensat per a beure-ho només com a aperitiu o ser l'acompanyant d'un bon plat de pasta per la seva sensació fruiter i una refrescant acidesa aconseguint un conjunt molt atractiu.

## el procés

El raïm és seleccionat al celler éssent derrapat i xafat. A continuació es sotmet a una maceració en fred durant unes hores en dipòsits d'acer inoxidable, després de la qual cosa es realitza el sagnat del most i finalitzant amb la fermentació a temperatura controlada.

D.O. : Terra alta

Varietal: garnatxa negra i syrah.

Vinyes: edat mitjana 20 anys i un rendiment aproximat de 3 kgrs. per cep.

Verema: segona quinzena de setembre.

Alcohol: 14%

Elaboració: selecció de raïm a la bodega, maceració en fred, sagnat del most i desenvolupament de la fermentació alcohòlica a temperatura controlada.

Envelliment: no

Nas: fruites vermelles en licor i notes cítriques.

Boca: fresca i consistent, convidant a beure.

Temperatura de servei: 6 - 10°C

