



denominació d'origen TERRA ALTA	varietats 100% GARNATXA NEGRA
tipus VI ROSAT JOVE	criança -

VALLMAJOR ROSAT

ELABORACIÓ Vinyes seleccionades de més de 25 anys. Es realitza una maceració en fred per unes hores en dipòsits d'acer inoxidable, després de la qual es fa un sagnat del most a cups de ciment on es fa el desfangat estàtic a baixa temperatura per treure els fangs i partícules més gruixudes. El most net és inoculat per a que fermenti a temperatura controlada.

NOTA DE TAST

COLOR Salmó net i brillant.

AROMA Caramel de maduixa àcida, gerd, llaminadures i roses vermelles.

GUST Atac molt golós on destaquen les fruites vermelles com la maduixa, la síndria i les llaminadures amb una bona acidesa que li atorga una frescor elegant de persistència llarga.

MARIDATGE Ideal amb musclos al vapor o a la marinera, entrants amb tomàquet o síndria. Pasta acompanyada de salsa de tomàquet o salsa blanca. Embotits i formatges suaus.

graduació
14,0% VOL

temperatura de servei
DE 7 A 10 °C

ampolles per caixa
6 / 12

caixes per palet
EUROPALET C/6 ▶ 100 CAIXES ■ C/12 ▶ 48 CAIXES
CONVENCIONAL C/6 ▶ 112 CAIXES ■ C/12 ▶ 56 CAIXES

Notes