



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

PRIMÍCIA ROSAT

LA BORRUDA

ELABORACIÓ	Raïms seleccionats de més de 25 anys de garnatxa borruda. Es realitza un escorregut del most de la premsa sense aplicar cap tipus de pressió. En dipòsits de ciment es fa un desfangat estàtic a baixa temperatura per treure els fangs més gruixuts. El most net és inoculat per a que fermenti a temperatura controlada.
NOTA DE TAST	COLOR Rosa pàl·lid salmonat. AROMA A copa parada conté l'elegància del fonoll i el toc de les maduixes. A copa moguda obtenim notes vigoroses de fruita, molta pera i molta maduixa. GUST A la boca llaminer, pera, albercoc i maduixa sense renunciar a un final suaument amarg d'allò més autèntic.
MARIDATGE	Amanida de tomàquet amb mozzarella i orenga, amanida o sopa de síndria. Pasta acompanyada de salsa de tomàquet. Formatges suaus

graduació 14,5% VOL	temperatura de servei DE 10 A 15 °C
ampolles per caixa 6	caixes per palet EUROPALET → 64 CAIXES

Notes