

# DINARELLS ROSAT 2019



**Millésime:** 2019

**Assemblage:** Grenache Rouge et Carignan

**Dénomination d'Origine:** Empordà

**Production:** 24.000 bouteilles de 75cl



## Elaboration:

Raisins qui poussent dans la plaine de Garriguella. Vinification du moût fleur à température contrôlée de 16°C.



## Nota de dégustation :

Couleur cerise clair avec des reflets violets, clair et brillant. Intenses arômes de fruits rouges avec des touches florales. En Bouche, c'est frais et équilibré avec un final amical qui renforce sa jeunesse.



## Accords mets vins:

Idéal pour donner un point de couleur aux pâtes, aux salades et aux viandes blanches. Parfait pour l'apéro.



## Analyse:

ALCOOL %VOL	ACIDITE TARTRIQUE (G/L EN TARTRIQUE)	ACIDITE SULFURIQUE (G/L EN SULFURIQUE)	SUCRES RESIDUELS (G/L)
12,10	6,2	0,19	<1