

# ROSAT DE GERISENA 2018



**Collita:** 2018

**Varietat:** 100% Garnatxa Roja

**Criança:** Vi jove

**Denominació d'Origen:** Empordà

**Producció:** 2.000 ampolles de 75cl



## Elaboració:

Raïm procedent de vinyes velles de muntanya de més de 50 anys. Maceració pel·licular del raïm a baixa temperatura amb neu carbònica. Vinificació del most flor a temperatura controlada de 14°C.



## Nota de tast:

Color litxi clar, brillant i nítid. Aromes a flors blanques i un subtil record a fruites vermelles de bosc. En boca és fresc, elegant i equilibrat, amb un final llarg i sedós.



## Maridatge:

Ideal per maridar amb tot tipus de peixos, pasta, arrossos i carns blanques.



## Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
13	6,1	0,1	<1