

ROSAT DE GERISENA 2019



Millésime: 2019

Assemblage: 100% Grenache gris

Dénomination d'Origine: Empordà

Production: 2.500 bouteilles de 75cl



Elaboration:

Cépages de vignes plus âgées de plus de 50 ans. Macération des raisins à basse température avec neige carbonique Vinification du moût de fleur à une température contrôlée de 14°C



Note de dégustation:

Couleur litchi claire, lumineuse et vive. Des arômes de fruits rouges avec des touches florales. En bouche, il est frais, élégant et équilibré, avec une longue finale soyeuse.



Accords mets vins:

Idéal pour accompagner toute sorte de poisson, des pates, paella et de la viande blanche.



Analyse:

ALCOOL %VOL	ACIDITE TARTRIQUE (G/L EN TARTRIQUE)	ACIDITE SULFURIQUE (G/L EN SULFURIQUE)	SUCRES RÉSIDUELS (G/L)
----------------	-----------------------------------------	-------------------------------------------	---------------------------

13

7,6

0,15

<1