

TRAMUNTANART ROSAT 2018



Collita: 2018

Varietat: 100% Garnatxa Negra

Criança: Vi jove.

Denominació d'Origen: Empordà

Producció: 4.000 ampolles de 75cl



Elaboració:

Raïm procedent de la falda de la Mare de Déu del Camp de Garriguella. Maceració pel·licular del raïm a baixa temperatura amb neu carbònica. Vinificació del most flor a temperatura controlada de 16°C.



Nota de tast:

Color cirera pàl·lid, brillant i nítid. Aromes intensos de fruites vermelles, confitura de maduixa i un final floral molt persistent. Intens, elegant i equilibrat en boca. Tipicitat garnatxa de l'Empordà.



Maridatge:

Ideal per maridar amb àpats elaborats a base de pastes, amanides, carns blanques i especiades.



Anàlisi:

GRADUACIÓ %VOL	ACIDESA TOTAL (G/L EN TARTÀRIC)	ACIDESA VOLÀTIL (G/L EN SULFÚRIC)	SUCRES RESIDUALS (G/L)
13	6,3	0,1	0,6