

TRAMUNTANART ROSAT 2020



Millésime: 2020

Assemblage: 100% Grenache Rouge

Dénomination d'Origine: Empordà

Production: 2.000 bouteilles de 75cl



Elaboration:

Raisin procèdent du pied de la Mare de Déu del Camp de Garriguella. Macération pelliculaire du raisin à base température avec de la neige carbonique. Vinification du moût fleur à température contrôlée de 16°C.



Note de dégustation:

Couleur cerise pâle, brillant et clair. Arômes à fruits rouges. Intense, élégant et équilibré en bouche. Typique du grenache de l'Empordà.



Accords mets vins:

Idéal à boire accompagné de pâtes, salades, viandes blanches ou épicées.



Analyse:

ALCOOL %VOL	ACIDITE TARTRIQUE (G/L EN TARTRIQUE)	ACIDITÉ SULFURIQUE (G/L EN SULFURIQUE)	SUCRES RÉSIDUELS (G/L)
12.7	6.6	0,17	<0,4