

# TRAMUNTANART ROSAT 2020



**Vendimia:** 2020

**Variedad:** 100% Garnacha Tinta

**Crianza:** Vino joven.

**Denominación de Origen:** Empordà

**Producción:** 2.000 botellas de 75cl



## Elaboración:

Uva procedente de la falda de la Virgen del Campo de Garriguella. Maceración • pelicular de la uva a baja temperatura con nieve carbónica. Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 16°C.



## Nota de cata:

Color cereza pálido, brillante y nítido. Aromas a frutas rojas. Intenso, elegante y equilibrado en boca. Tipicidad garnacha del Empordà.



## Maridaje:

Ideal para maridar con comidas elaboradas a base de pastas, ensaladas, carnes blancas y especiadas.



## Análisis:

GRADUACIÓN %VOL	ACIDEZ TOTAL (G/L EN TARTÁRICO)	ACIDEZ VOLÁTIL (G/L EN SULFÚRICO)	AZÚCARES RESIDUALES (G/L)
12.7	6.6	0,17	<0,4