

ROSAT 2014

TIPUS DE RAÏM

100% Merlot

GRAU ALCOHÒLIC

12-13% vol.

ELABORACIÓ

Maceració del raïm desrapat entre 8-18 hores a baixa temperatura, 8°C. La fermentació transcórrer entre 10 i 15 dies, a baixa temperatura, amb la finalitat d'afavorir la formació d'aromes primaris propis de la varietat.



NOTA DE TAST

A la vista. Color cirera brillant.

A l'olor. Aroma afruitat, fresc i floral molt intens propis de la varietat.

Al gust. Sabor untuós amb records de fruites vermelles.

MARIDATGE

El seu caràcter fresc i alegre acompanya perfectament a embotits, pastes, carns lleugeres, aus així com menjar oriental.

TEMPERATURA

Conservar entre 15-20°C i servir entre 8-10°C.