

FITXA TÈCNICA
VARIETATS: 61,7% Cabernet Sauvignon, 38,3% Merlot.

ELABORACIÓ

Raïms collits el 23 d'Agost (Merlot) i el 01 i 9 de Setembre (Cabernet Sauvignon). Rosat de llàgrima, macerat una mitja de 11 hores per aconseguir l'intens color que tant ens caracteritza. Posteriorment van fermentar les varietats per separat en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura de 15°- 16°C. Un cop obtingut el vi, es va clarificar i filtrar abans d'embotellar.

DATA D'EMBOTELLAT: Gener de 2023.

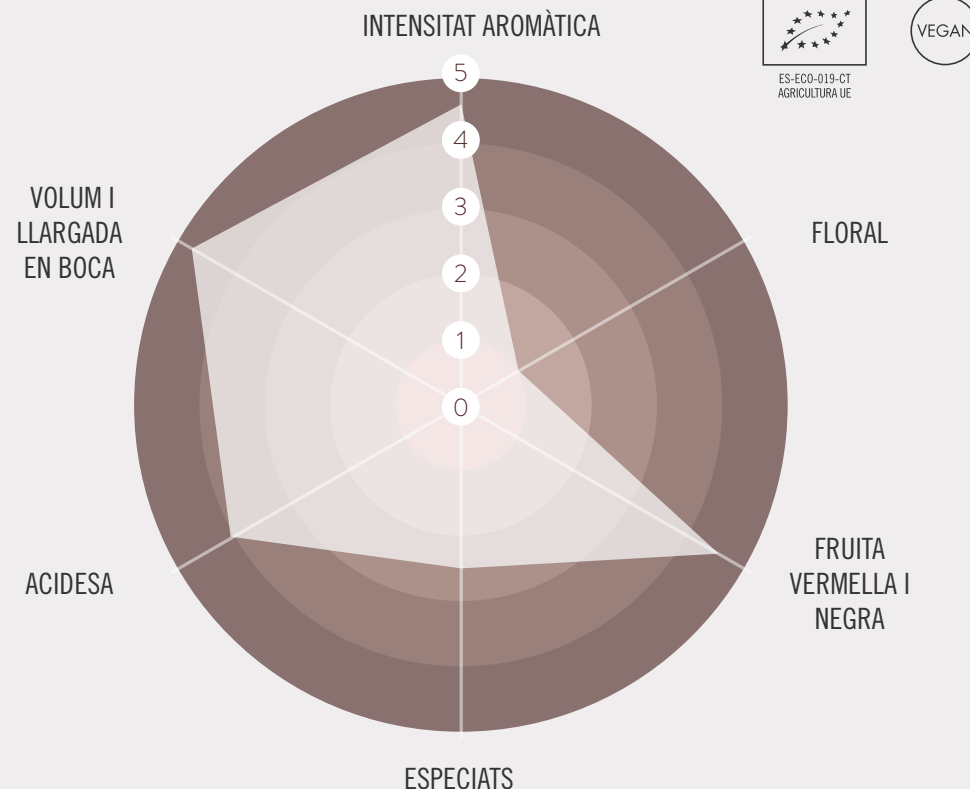
PRODUCCIÓ TOTAL: 13.333 ampolles de 75cl.

TEMPERATURA DE SERVEI: Aconsellem servir-lo a una temperatura de 6 - 8 °C.

NOTA DE TAST: La frescor del Merlot i l'estructura del Cabernet Sauvignon fan el cupatge perfecte per aquest rosat que tant ens caracteritza. A la copa trobem un bonic i intens color rubí. En nas, uns intensos aromes de fruites vermelles i negres amb un fons especiat. En boca és fresc i ample, fent-lo un vi molt versàtil i gastronòmic. Perfecte per prendre'l a copes o per acompanyar tot tipus d'arrossos, peixos, carns, embotits, postres i formatges cremosos i curats.

PERFIL ANALÍTIC

Grau Alcohòlic: 13,4% vol.
Acidesa Total Tartàrica: 6,4 g/L
Acidesa Volàtil: 0,57 g/L
pH: 3,32
Sucres Residuals: 3,2 g/L
SO₂ Total: 66 ppm



FITXA TÉCNICA
VARIETADES: 61,7% Cabernet Sauvignon, 38,3% Merlot.

ELABORACIÓN

Uvas cosechadas el 23 de Agosto (Merlot) y el 01 y 9 de Septiembre (Cabernet Sauvignon). Rosado de lágrima, macerado una media de 11 horas para conseguir el intenso color que tanto nos caracteriza. Posteriormente fermentaron las variedades por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 15°-16°C. Una vez obtenido el vino, se clarificó y filtró antes de embotellar.

FECHA DE EMBOTELLADO: Enero de 2023.

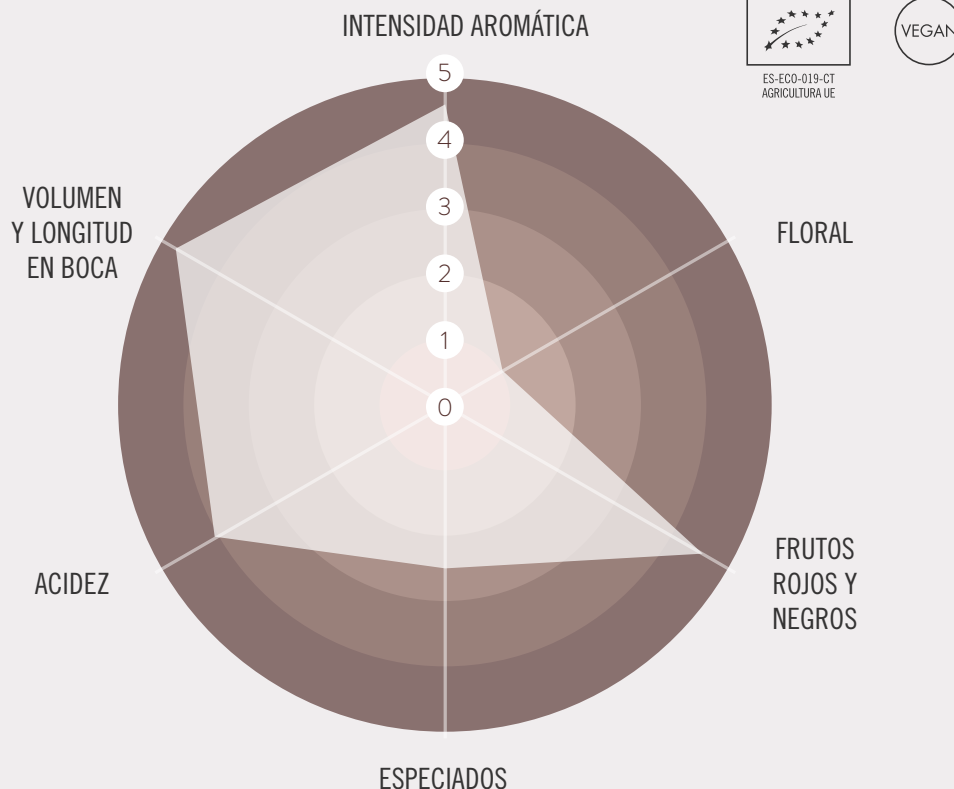
PRODUCCIÓN TOTAL: 13.333 botellas de 75 cl.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Aconsejamos servirlo a una temperatura entre 6 - 8 °C.

NOTA DE CATA: El frescor del Merlot y la estructura del Cabernet Sauvignon hacen el cupaje perfecto para este rosado que tanto nos caracteriza. A la copa encontramos un bonito e intenso color rubí. En nariz, unos intensos aromas de frutos rojos y negros con un fondo especiado. En boca es fresco y ancho, haciéndolo un vino muy versátil y gastronómico. Perfecto para tomarlo a copas o para acompañar con cualquier tipo de arroz, pescados, carnes, embutidos, postres y quesos cremosos y curados.

PERFIL ANALÍTICO

Grado Alcohólico: 13,4% vol.
Acidez Total Tartárica: 6,4 g/L
Acidez Volátil: 0,57 g/L
pH: 3,32
Azúcares Residuales: 13,2 g/L
SO₂ Total: 66 ppm



TECHNICAL SHEET
VARIETIES: 61,7% Cabernet Sauvignon, 38,3% Merlot.

WINEMAKING

Grapes harvested on August 23 (Merlot) and September 1 and 9 (Cabernet Sauvignon). "Teardrop Rosé", macerated for around 11 hours to achieve the intense color that characterizes us so much. The varieties were subsequently fermented separately in stainless steel tanks at a temperature of 15°-16°C. Once the wine was obtained, it was clarified and filtered before bottling.

BOTTLING DATE: January 2023.

TOTAL PRODUCTION: 13.333 bottles 75cl.

TEMPERATURE OF SERVICE: We recommend serving it at a temperature between 6 - 8 °C.

TASTING NOTES: The freshness of the Merlot and the structure of the Cabernet Sauvignon make the perfect blend for this rosé that characterizes us. In appearance we find a beautiful and intense ruby color. On the nose, it has intense aromas of red and black fruits with a spicy background. On the palate it is fresh and ample, making it a very versatile and gastronomic wine. Perfect to drink a glass on any occasion or to pair with any type of rice, fish, meats, desserts, creamy and cured cheeses.

ANALYTICAL PROFILE
Alcoholic degree: 13,4% vol.

Total Tartaric Acidity: 6,4 g/L

Volatile Acidity: 0,57 g/L

pH: 3,32

Residual Sugars: 3,2 g/L

Total SO₂: 66 ppm
