

ONOM ROSADO

AGRICULTURA ECOLÓGICA

VARIETADES

Merlot y Cabernet Sauvignon.

VIÑEDOS

Viñedos de entre 20 y 30 anys.

ELABORACIÓN

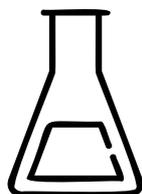
Iniciamos el proceso con una **ligera maceración** de la uva **para extraer el color** que deseamos. La uva se **pressa suavemente, a baja presión** para la obtención de mosto flor. A continuación, el mosto fermenta a **baja temperatura**, para **preservar al máximo la expresión aromática del vino**.

NOTA DE CATA

Color rosa. **Aromas de frutas rojas**, sutil y perfilado. En boca es **ligero, refrescante y goloso**.

Acompáñalo con...

Salmón, tataki de atún, quesos cremosos, platos especiados como el pollo al curry, y mermelades de tomate y frutos rojos.



Alcohol: 12,5 % vol.

pH: 3,12

Acidez: 5,3 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 4 g/L

Vino ecológico y vegano



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894