

# 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 **prensa 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.

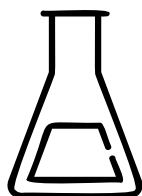


VI DE TERRER  
**ONOM**



PENEDÈS  
Denominació d'Origen  
2018

by ALSINA & SARDÀ



**Alcohol:** 12,5 % vol.

**pH:** 3,12

**Acidez:** 5,3 g/L Ác.Tartárico

**Azúcares residuales:** 4 g/L

Vino ecológico y vegano



VEGAN



**ALSINA & SARDÀ**

VITICULTORS DES DE 1894