



# ONOM ROSAT

## AGRICULTURA ECOLÒGICA

### VARIETATS

Merlot i Cabernet Sauvignon.

### VINYES

Vinyes d'entre 20 i 30 anys.

### ELABORACIÓ

Iniciem el procés amb una **lleugera marceració** del raïm **per extreure'n el color** que desitgem. El raïm es **pressa suaument, a baixa pressió** per a l'obtenció de most flor. A continuació, el most fermenta a **baixa temperatura**, per **preservar al màxim l'expressió aromàtica del vi**.

### NOTA DE TAST

Color rosa. **Aromes de fruites vermelles**, subtil i perfilat. En boca és **lleuger, refrescant i llaminer**

### *Acompanya'l amb...*

Salmó, tataki de tonyina, formatges cremosos, plats especiats com el pollastre al curry, i mermelades de tomàquet i fruits vermells.



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

**pH:** 3,12

**Acidesa:** 5,3 g/L Àc.Tartàric

**Sucres residuals:** 4 g/L

**Vi ecològic i vegà**



**ALSINA & SARDÀ**

VITICULTORS DES DE 1894