



MERLOT ROSADO

AGRICULTURA ECOLÒGICA

VARIEDADES

100% Merlot.

VIÑEDOS

Viñedos de la *Finca l'Esteveta* y la *Finca Cal Janes* (30 años).

ELABORACIÓN

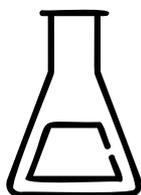
La uva se somete a una **maceración prefermentativa en frío (5 °C)**, a fin de extraer el color y los compuestos aromáticos, seguida de prensado con obtención de 50% de mosto flor, con **fermentación a 14 °C**.

NOTA DE CATA

Color rosa. **Aromas de frutos rojos y del bosque (frambuesa, cereza, fresa)**, intensas y continuadas. En boca se muestra **glicérico, con volumen, graso, sedoso y con frescura**.

Acompáñalo con...

Pez azul, brie y camembert, pasta al pesto, platos especiados como pollo al curry, y mermeladas de tomate y frutos rojos.



Alcohol: 12,5 % vol.

pH: 3,11

Acidez: 4,9 g/L Ác.Tartárico

Azúcares residuales: 0,4 g/L

Vino ecológico y vegano



VEGAN



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894