



MERLOT ROSAT

AGRICULTURA ECOLÒGICA

VARIETATS

100% Merlot.

VINYES

Vinyes de la *Finca l'Esteveta* i la *Finca Cal Janes* (30 anys).

ELABORACIÓ

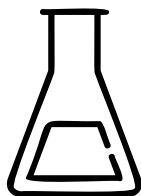
El raïm se sotmet a una **maceració prefermentativa en fred (5 °C)**, a fi d'extreure'n el color i els compostos aromàtics, seguida de premsatge amb obtenció de 50% de most flor, amb **fermentació a 14 °C**.

NOTA DE TAST

Color rosa. **Aromes de fruits vermelles i del bosc (gerd, cirera, maduixa)**, intenses i continuades. En boca es mostra **glicèric, amb volum, gras, sedós i amb frescor**.

Acompanya'l amb...

Peix blau, brie i camembert, pasta al pesto, plats especiats com el pollastre al curry, i mermelades de tomàquet i fruits vermells.



Alcohol: 12,5 % vol.

pH: 3,11

Acidesa: 4,9 g/L Àc.Tartàric

Sucres residuals: 0,5 g/L

Vi ecològic i vegà



ALSINA & SARDÀ

VITICULTORS DES DE 1894