

ANIEL d'Empordà

ROSAT



DADES ANALÍTiques

Grau alcohòlic: 13,5%

Acidesa total (àc. tartàric): 4,79 g. / l.

Sucre residual: 0,5 g. / l.

Temp.
servei
9-10°



pere
GUARDIOLA
celler

VARIETATS I ELABORACIÓ

100% Garnatxa Negra.

Verema manual i amb caixes. Derrapat i maceració pel·licular en fred per obtenir el color desitjat i potenciar la posterior intensitat aromàtica. Escorregut del most flor. Premsat a molt baixa pressió separant les distintes fraccions del most. El most net fermenta a temperatura controlada de 15-16°C. Acabada la fermentació es deixa sobre les mares fines durant un mes.

NOTA DE TAST

De color rosa pàl·lid, molt brillant i lluminós.

Aroma elegant i agradable de bona intensitat. D'entrada net i molt floral, tocs de fruits vermells com la maduixa i el gerd.

A la boca, d'entrada i per la seva joventut es nota frescor i el mateix temps és untuós per el seu bon equilibri d'acidesa. De cos, és llaminer, i el darrer gust, llarg, recorda novament fruites i flors blanques.