

Floresta

ROSAT



DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 14%

Acidesa total (àc. tartàric): 5,5 g. / l.

Sucre residual: <1 g. / l.

Temp.
servei
8-9°

Ampolla
750 ml
500 ml

pere
GUARDIOLA
celler

VARIETATS I ELABORACIÓ

Garnatxa Negra i Merlot.

Verema manual i per separat de les diferents varietats. Maceració pel·licular. Una vegada sagnat, el most flor fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada de 15-16°C.

NOTA DE TAST

Bonic vermell cirera. Al nas és franc, net, amb aromes de gerds i fruits vermells. Sabor a la boca ampli i refrescant, intensificat el caràcter afruïtat per via retronasal. Destaca la seva bona estructura així com la seva persistència notable i l'agradable sensació global.

