



# ales roses 2019

**Tipo de vino:** Vino rosado

**Variedad:** 100% Garnacha Negra

**Denominación:** D.O. Catalunya

## Viticultura:

En Conversión a la Agricultura Ecológica, clima mediterráneo cálido y seco, suelos arcilloso-calcáreo, trabajos agrícolas manuales y labranza mecánica.

## Vendimia:

5 de septiembre de 2019.  
Cosecha manual.

## Vinificación:

Vinificación por parcelas. Uvas seleccionadas y desrapadas. Refrigerado de la uva a 6°C en cámara frigorífica antes de prensar. Prensado neumático a baja presión. Decantación por frío. Fermentación a temperatura controlada (15-17°C) en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés (3,5% de la mezcla) con bâtonnage. Crianza sobre lías finas durante 7 meses. Ensamblaje al final de la crianza, clarificación y filtración suave antes de embotellar.

## Análisis:

Grado alcohólico: 13,5% vol.  
Azúcares residuales: <1 g/L  
Acidez total: 5.39 g/L TH<sub>2</sub>  
Acidez volátil: 0.18 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> total: 68 mg/L  
pH: 3.29



## Notas de cata:

Color: Lichi claro, límpido y brillante.

Nariz: Expresivo y afrutado, que recuerda a las bayas rojas.

Boca: Franco y fresco con tensión y redondez, con aromas a fresas silvestres, frutos rojos y frutas exóticas.

Vino placentero y fácil de beber.

## Maridaje:

Aperitivos, carnes a la parrilla y carnes blancas.

## Servicio:

12-14°C, la decantación no es necesaria.

## Producción anual:

10.000 botellas.

TERRA REMOTA 

