



# ales roses 2019

**Tipus de vi:** Vi rosat

**Varietat:** 100% Garnatxa Negra

**Denominació:** D.O. Catalunya



## Viticultura:

En Conversió a l'Agricultura Ecològica, clima mediterrani càlid i sec, sols argilo-calcaris, treballs agrícoles manuals i llaurat mecànic.

## Verema:

5 de setembre de 2019.  
Collita manual.

## Vinificació:

Vinificació per parcel·les Ràims seleccionats i desrapats, refrigerats a 6°C abans de premsar. Premsat neumàtic a baixa pressió. Decantació per fred. Fermentació a temperatura controlada (15-17°C) en dipòsits d'acer inoxidable i bótes de roure francès (3,5% del cupatge) amb bâtonnage. Criança sobre les mares durant 7 mesos. Cupatge al final de la criaça, clarificació i filtració suau abans d'embotellar.

## Anàlisi:

Grau alcohòlic: 13,5% vol.  
Sucres residuals: <1 g/L  
Acidesa total: 5.39 g/L TH<sub>2</sub>  
Acidesa volàtil: 0.18 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> total: 68 mg/L  
pH: 3.29

## Notes de tast:

Color: Litxi clar, límpid i brillant.

Nas: Expressiu i afruitat, que recorda a baies vermelles.

Boca: Franc i fresc, rodí i tens, amb aromes de maduixes de bosc, fruites vermelles i fruites exòtiques.

Molt plaent i fàcil de beure.

## Maridatge:

Aperitius, carns a la brasa i carns blanques.

## Servei:

12-14°C, no cal decantar-lo.

## Producció anual:

10.000 ampolles.

TERRA REMOTA

