



ales roses 2020

Tipus de vi: Vi rosat

Varietat: 100% Garnatxa Negra

Denominació: D.O. Catalunya

Viticultura:

A la conversió d'agricultura orgànica, clima mediterrani càlid i sec, sòl argilós-calcari, treball vitícola manual i conreu mecànic.

Verema:

30 agost 2020.
Collita manual.

Vinificació:

Vinificació per parcel·les. Abans de ser premsat passa per la cambra refrigeradora a 6°C. Es classifiquen i es desrapen els raïms. Premsat en premsa pneumàtica a baixa pressió. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada (15-17°C) en tines d'acer inoxidable i bótes de roure (3.5% de la barreja), amb agitació regular. Criança sobre mares fines duran 7 mesos. Barreja al final de la criaça, el batiment, la filtració i embotellament.

Anàlisi:

Grau alcohòlic: 12.5% vol.
Sucres residuals: <1 g/L
Acidesa total: 5.11 g/L TH₂
Acidesa volàtil: 0.20 g/L H₂SO₄
SO₂ total: 67 mg/L
pH: 3.29



Notes de tast:

Color: Albercoc lleuger, amb reflexos a préssec, net i brillant.

Nas: Expressiu i afruitat, matisos a fruites exòtiques com el mango, lichi, la pinya amb algunes notes especiades, netes i llamineres.

Boca: Franc, fresc i rodó, amb aromes cítrics i fruites exòtiques que recorden als aspectes que es noten al nas.

Un vi fàcil de beure i agradable.

Maridatge:

Per aperitius o per barbacoes amb carns blanques.

Servei:

12-14°C, sense decantació necessària.

Producció anual:

5.000 ampelles.

TERRA REMOTA

