

DINARELLS ROSAT 2016



- Collita: **2016**
- Varietat: **Garnatxa Negra i Samsó**
- Graduació: **13% vol**
- Acidesa tartàrica: **5,3 g/l**
- Sucres residuals: **<1 g/l**
- Producció: **24.000 ampolles de 75cl**
- Denominació d'Origen: **D.O. Empordà**

Elaboració:

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, procedent de vinyes joves amb bon potencial aromàtic i moderada intensitat colorant.

El raïm macera a temperatura controlada, en dipòsits d'acer inoxidable, durant unes hores per tal d'aconseguir el color desitjat i posteriorment es premsa.

La vinificació es realitza a partir de la fermentació amb llevats seleccionats a temperatura controlada de les diverses varietats per separat.

Nota de tast:

Color vermell pàl·lid, nítid i brillant. Aromes florals i de fruites vermelles (maduixes, gerds,..). En boca és fresc, elegant i equilibrat amb un final amílic que potencia la seva joventut. Un vi de tall modern.

Ideal per maridar amb tot tipus de pastes, amanides i carns blanques. Perfecte per servir a copes amb entreteniments. Per aquells que volen un punt de color.