

ROSAT 2016



- Collita: **2016**
- Varietat: **Samsó i Garnatxa negra**
- Graduació: **13,5% vol**
- Acidesa tartàrica: **5,9 g/l**
- Sucres residuals: **0,4 g/l**
- Format: **3 l, 5 l, 10 l, 15 l, 20 l.**

Elaboració:

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, procedent de vinyes seleccionades per les seves qualitats organolèptiques.

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 cirera clar, brillant amb reflexos violacis. Aromes a fruites vermelles, maduixes, gerds. En boca és fresc, elegant i equilibrat.

Ideal per maridar amb tot tipus de pastes, amanides i carns blanques.

Zona de producció:

Les vinyes estan emparades per la D.O. Empordà. Es troben a la part alta de la planta de la plana empordanesa, a peu de la serralada, i pugen fins als turons i contraforts de les serres de la Baga d'en Ferran i inicis de la serra de l'Albera.