

# ROSA ROSÉ

## Garnacha y Cabernet Sauvignon

D.O. Valencia



*Finca: El Catalí (Agullent – España)*

*Altitud: 600m*

*Tipo de suelo: Calizo-Arcilloso*

*Edad Viñedo: 20 años*

*Cultivo: En regadío*

### VIÑEDO

Elaborado con las variedades Garnacha y Cabernet Sauvignon de nuestros propios viñedos en su punto máximo de madurez, de la Finca "El Catalí", situados en pleno Valle de Albaida, al sur de la provincia de Valencia y a 600 m sobre el nivel del mar. Los viñedos, elevados en espaldera, y orientados de levante a poniente, gozan de un perfecto aireamiento y una buena insolación. Crecen en tierras frescas de arcilla blanca, aportándoles una buena acidez y frescura.

### ELABORACIÓN

Elaboramos siguiendo el método tradicional y de máxima calidad el " método Saignée ", utilizando únicamente el mosto yema y controlando la temperatura 10º-12º con la última tecnología para evitar oxidaciones y el inicio de fermentación

De forma posterior con una sofisticada selección de levaduras lo dejamos fermentar durante 3-4 semanas controlando la temperatura de fermentación a unos 15º para poder preservar los aromas varietales.

Una vez finalizada la fermentación lo dejamos reposar con sus lías el tiempo necesario hasta que nuestro equipo de enólogos considera que ha llegado a su punto óptimo De esta forma obtenemos un vino sabroso y con una gran carga aromática.

### NOTAS DE CATA

Nuestro sofisticado vino rosado presenta un color frambuesa vivo, con matices rosáceos. Con una buena intensidad aromática, notas de frutos rojos maduros y toques herbáceos que le aportan frescura. En boca es sabroso, con una buena acidez y notas de fruta fresca, lo que hacen un vino largo y con buena persistencia aromática. Sin duda un rosado de palo elegante y fresco que nos recuerda a la frescura del mediterráneo

### RECOMENDACIONES DEL ENOLOGO

Marida muy bien con pescados azules y blancos, pasta y arroces. Servir a una temperatura de 5º-8º

Alcohol Vol: 14%

Formato : 75cl

Contiene sulfitos

