



## ROSÉ

**Variedades:** Mediterráneas, principalmente garnacha y cariñena

**Época de vendimia:**

Garnacha: A partir del 21 de agosto

Cariñena: A partir del 2 de septiembre

**Elaboración:**

Tiempo de maceración: 2/4 horas

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación alcohólica: 15-20 días

Temperatura de fermentación: 14°C

Fecha de embotellado: A partir de febrero de 2024

**Datos técnicos:**

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 3,26

Acidez total: 4,1 g/L (á.tartárico)

Azúcares residuales: 1,3 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Vino vegano certificado

**Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:**

2 años

**Formatos disponibles:**

75 cl y 37,5 cl



**Nota de cata:**

Color frambuesa, delicado. Fragante, con notas afrutadas que recuerdan la confitura de membrillo, sobre un fondo de grosella. En boca es firme, sabroso, cálido, con finísima acidez frutal.



**Gastronomía:**

Perfecto con olivas, anchoas y embutidos, así como con platos de verduras y pastas livianas. Servir entre 7º-9ºC.



**Historia:**

Desde la primera cosecha en 1954, seleccionamos cuidadosamente los viñedos para elaborar un vino hoy legendario y de personalidad inimitable.



**Meteorología:**

Debido a las condiciones meteorológicas, la vendimia 2023 fue una de las más tempranas. El año fue muy seco, con temperaturas superiores a la media. Tras un invierno bastante seco con temperaturas templadas, la primavera fue muy suave, con pocas lluvias. El mes de agosto fue muy cálido y la precipitación escasa. Con estas condiciones la vendimia se avanzó considerablemente y hubo una bajada importante de rendimiento, sobre todo en la zona de Penedés y Garraf. En general, el buen estado sanitario de la uva nos permitió elaborar blancos y rosados afrutados, con acidez media y buena boca.

**TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO**