

argila rosé

Empremta indiscutible del Penedès en vins i escumosos de qualitat. Sumoll negre com a protagonista. Cura constant durant el procés d'elaboració. Convivència de les últimes tecnologies amb els mètodes tradicionals.



VINYA

Denominació d'Origen	Penedès
Any d'Elaboració	2018
Varietat de Raïm	100 % sumoll negre
Edat Vinya	60 anys
Verema	Manual en caixes de 15 kg.



Agricultura ecològica certificada per CCPAE

VINIFICACIÓ

Elaboració	Derrapat i taula de selecció manual. Lleugera maceració a la premsa
Primera Fermentació	Dipòsits d'inox. termoregulats a 14-16 °C. Primera fermentació 15 dies
Segona fermentació	Segona fermentació en ampolla 45 dies.
Criança	Des de 50 mesos en ampolla
Data Tiratge	Febrer 2019
Producció Anual	2.684 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol	12,50 % vol.
Sulfurós Total	45 mg /L
Acidesa Total	5,4 g /L exp. àcid tartàric
Sucres Residuals	2.5 g/l.
Licor d'Expedició	Sense Addició

NOTA DE CATA

Vista	Color salmó, net i brillant. Amb bombolles fines i persistents.
Olfacte	Net, aroma fresc a fruits vermells de bosc.
Gust	Entrada en boca on trobem fruita vermella embolcallada amb una bombolla ben integrada, fina i cruixent. L'acidesa ens reforça la persistència al final de boca, deixant-nos una frescor duradora.

MARIDATGE

Recomanat per a diferents tipus de cuina i de contrastos, com la japonesa, amb base de tomàquet, arròs, peix, marisc i caça menor.

DISTINCIONS



92 punts a la Guia Peñín 2021
Or als Premis Girovi 2021
9,74 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2022
9,81 punts a la Guia de Vins de Catalunya 2025
92 punts a la Guia Peñín 2025