

Nutt - Rosé

ORIGEN: PENEDES
VARIEDAD: 100% Sumoll tinto
GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%



ELABORACIÓN:

El primer vino rosado de Mas Bertran 100% sumoll, una variedad autóctona catalana casi extinguida y que queremos recuperar. Es un vino joven. Se obtiene el rosado pálido gracias a una maceración breve y del mosto con sus pieles.

Vendimia manual en cajas de 15 Kg. Despalillado y paso por mesa de selección. Fermentación durante 15 días en depósitos a temperatura entre 14-15 °C.

CATA:

COLOR: Rosa pálido, limpio y brillante.

AROMA: En nariz destacan los aromas a frutas como la fresa, cereza con ligeros toques de mandarina y unos recuerdos florales.

SABOR: En boca es fresco, sedoso y amable. Post-gusto persistente, con recuerdos a las frutas que hemos encontrado en la nariz.

MARIDAJE: Recomendado para la cocina de pasta con tomate, arroces, fideuá, salmón ahumado y pizzas.

Agricultura ecológica certificada por CCPAE.

