



## MARAGDA ROSA

ORIGEN: EMPORDÀ

VARIEDAD: 72% GARNACHA NEGRA,  
28% SYRAH

GRADO ALCOHÓLICO: 13,80%

MAS LLUNES

### ELABORACIÓN:

El nombre:

En la naturaleza, la piedra preciosa Maragda "Esmeralda" de color rosa, destaca por su gran belleza y por ser muy excepcional. El vino Maragda Rosa, es también peculiar y de producción muy limitada.

La vendimia se realizó a máquina para aprovechar las bajas temperaturas nocturnas y poder realizar el proceso de elaboración a 16°C.

Una vez despalillado, se chafaron los granos del racimo, dejando en maceración el mosto en contacto con sus propias pieles durante 24 horas; a continuación, el mosto escurrido por gravedad se separó del resto y se llevó a los depósitos de la fermentación.

La fermentación se prolongó entre 23 y 27 días, dependiendo de cada variedad, a una temperatura controlada de 15°.

Previo embotellado se clarificó y estabilizó por frío a -3° de temperatura.

CATA:

**COLOR:** Color fresa brillante.

**AROMA:** Frutos maduros (fresa, plátano, grosella.)

**SABOR:** En boca es afrutado, fresco y persistente.

Certificado ecológico.