



BROTS - SYRAH -

El Brots rosat és el brot de vida d'on neix el rosat que trenca els esquemes. La vinya del Bou ens permet expressar la màxima vivacitat de la seva varietat gràcies a la seva joventut. És un vi elèctric, fregant i fresc que busca reivindicar el color més atrevit dels rosats per ser llaminer i atractiu en boca.

- 100% SYRAH
- D'UNA VINYA UN VI
- ECOLÒGIC
- D.O PENEDEÈS.

ELABORACIÓ:

Duem a terme una maceració en fred dels raïms unes 8 hores dins del dipòsit. Per tal d'aconseguir aquest color tant característic d'aquest vi. Un cop sangrat el most flor i fet un premsat suau, la fermentació la fem en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Acabem el procés amb una criança sobre lies en el mateix dipòsit. Finalment, filtrem i embotellem per donar-li mig any de criança en ampolla abans no vegi la llum.

NOTA DE TAST:



Presenta un aspecte net i brillant, amb color vermell-violeta intens que representa el caràcter viu d'aquest vi



Trobem una explosió de fruites vermelles silvestres com els gerds. La Syrah ens aporta aromes de flor vermella com la grosella i de fruita negra com la mora.



Te una entrada fresca i sedosa amb una acidesa elèctrica que refresca i fa salivar. Notem un cos mig que denota una bona estructura. El seu post-gust és persistent i agradable al paladar.

MARIDATGE: És un vi gastronòmic perfecte per degustar durant els entrants, però també per un plat principal mar i muntanya o una carn blanca.