



10.000 HORES ROSÉ

L'expressió fresca i sedosa d'un vi rosat. La seva fruita vermella i els seus tocs florals fa que sigui fàcil de compartir amb els amics i família a qualsevol hora del dia o per iniciar un àpat.

50% MERLOT I 50% ULL DE LLEBRE
ECOLÒGIC
D.O PENEDÈS.

ELABORACIÓ:

Maceració de 2-3 hores directament a la premsa per tal d'aconseguir aquest color rosat pàl·lid. Seguidament fermenta durant 25 dies en dipòsits d'acer inoxidable per obtenir l'expressió més vital de les seves notes primàries a una temperatura controlada. Acabem el procés amb una criança sobre lies en el mateix dipòsit entre 3 i 4 mesos per arrodonir el vi. Finalment, filtrem i embotellem.

NOTA DE TAST:



Visualment, presenta un aspecte net i brillant, amb un color rosat pàl·lid aconseguit amb una maceració molt lleugera de les pells amb el most.



Trobem unes aromes molt franques i fresques tot predominant les olors de fruits vermells com la maduixa i la grosella.



Te una entrada fresca i neta. És expressiu, sedós, untuós i fresc. Presenta acidesa molt vibrant i una lleugera graduació alcohòlica, cosa que el fa molt refrescant tot deixant-nos un post gust llaminer.

MARIDATGE: És un vi apte per degustar-ne una copa a qualsevol hora del dia. Marida molt bé amb primers plats frescos i lleugers com poden ser els aperitius, els entremesos, les amanides. També és ideal per acompanyar arrossos i plats de pasta.