



10.000 HORES ROSÉ

La expresión fresca y sedosa de un vino rosado. Su fruta roja y sus toques florales hace que sea fácil de compartir con sus amigos y familia a cualquier hora del día o para iniciar una comida.

50% MERLOT Y 50% OJOS DE LIEBRE

ECOLÓGICO

D.O PENEDES.

ELABORACIÓN:

Maceración de 2-3 horas directamente en la prensa para conseguir este color rosado pálido. Seguidamente, fermenta durante 25 días en depósitos de acero inoxidable para obtener la expresión más vital de sus notas primarias a una temperatura controlada. Terminamos el proceso con una crianza sobre lías en el mismo depósito entre 3 y 4 meses para redondear el vino. Por último, filtramos y embotellamos.

NOTA DE CATA:



Visualmente presenta un aspecto limpio y brillante, con un color rosado pálido logrado mediante una maceración muy ligera de las pieles con el mosto.



Encontramos unos aromas muy francos y frescos predominando los olores de frutos rojos como la fresa y la grosella.



Tiene una entrada fresca y limpia. Es expresivo, sedoso, untuoso y fresco. Presenta acidez muy vibrante y una ligera graduación alcohólica, lo que lo hace muy refrescante dejándonos un post gusto goloso.

MARIDATGE: Es un vino apto para degustar una copa a cualquier hora del día. Marida muy bien con primeros platos frescos y ligeros como pueden ser aperitivos, entremeses, ensaladas. También es ideal para acompañar arroces y platos de pasta.