

BROTS - SYRAH ROSADO -



El Brots Rosat es el brote de vida de donde nace este monovarietal que rompe los esquemas. El viñedo del Bou nos permite expresar la máxima vivacidad de la variedad gracias a su juventud. Es un vino eléctrico, fragante y fresco que busca reivindicar el color más atrevido de los rosados así como ser goloso y atractivo en boca.

100% SYRAH
DE UNA VIÑA UN VINO – VIÑEDO DEL BOU
ECOLÓGICO
D.O PENEDES.

ELABORACIÓN:

Llevamos a cabo una maceración en frío de las uvas unas 8 horas dentro del depósito, para conseguir el color tan característico de este vino. Una vez sangrado el mosto flor y hecho un prensado suave, la fermentación se efectúa en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Acabamos el proceso realizando una crianza sobre lías dentro del mismo depósito. Por último, filtramos y embotellamos para darle posteriormente medio año de crianza en botella antes de que salga el mercado.

NOTA DE CATA:



Presenta un aspecto limpio y brillante, con un color rojo violeta muy intenso que representa claramente el carácter vivaz de este vino



En nariz encontramos una explosión aromática con una multitud de frutos silvestres rojos y negros como las frambuesas y moras. La Syrah también nos aporta notas de flor roja como de grosella.



Nos da una entrada fresca y sedosa con una acidez eléctrica que refresca y hace salivar. Tiene un cuerpo medio que denota una buena estructura. Su postgusto es persistente y agradable en el paladar.

MARIDAJE: Es un vino complejo y gastronómico perfecto para degustar durante los entrantes, así mismo para acompañar platos principales estilo mar y montaña o carnes blancas.