

## TRAMUNTANART ROSAT 2016



- Collita: **2016**
- Varietat: **Garnatxa Negra**
- Graduació: **12,5% vol**
- Acidesa tartàrica: **5,4 g/l**
- Sucres residuals: **<1 g/l**
- Producció: **4.300 ampolles de 75cl**
- Denominació d'Origen: **D.O. Empordà**

### **Elaboració:**

Vi elaborat a partir de raïm veremat de forma manual en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, procedent de vinyes de la plana de l'Empordà, seleccionades per les seves qualitats organolèptiques i el seu potencial fenòlic.

El raïm macera en dipòsits d'acer inoxidable durant unes hores per tal d'aconseguir el color desitjat i posteriorment es premsa.

Es realitza una fermentació del most a temperatura controlada i posteriorment un cop a finalitzat és realitza una criança sobre lies fines durant un mes.

### **Nota de tast:**

Color cirera pàl·lid, brillant i net. Aromes a fruites vermelles (maduixa, gerds,...) fidels a la tipicitat de la varietat garnatxa negra amb un final floral, molt aromàtic i sensual. En boca és elegant i sedós amb un post gust persistent.

Ideal per maridar amb tot tipus de pastes, amanides, carns blanques i especiades. Art líquid en una copa pel amants dels rosats poc convencionals.