

VIA TERRA SELECTION ROSAT



Vi elaborat amb la varietat autòctona Garnatxa Peluda de les vinyes més joves situades a la Plana de Gandesa. Verema manual en caixes de 15 kg.

Productor: Edetària

Denominació: D.O. Terra Alta

Origen: Catalunya / Terra Alta

Graduació: 13,5 °

Presentació: 75 cl.

Acidesa: 4,9 g/l

Sucre residual: <1g/l

Raïm: Garnatxa Peluda 100%

Producció: 8.000 ampolles

Edat de la vinya: vinyes joves i fins a 20 anys.

Densitat de la plantació: 2.500-2.800 ceps/ha

Superfície de la vinya: 6,5 ha

Verema: Manual en caixes de 15kg. Les caixes es depositen en frigorífic durant 48 hores per baixar la temperatura del raïm fins a 3-5°C. Després d'un desrapat suau, el macerem unes poques hores amb les pells a 5°C per obtenir el color tan característic a pell de ceba.

Fermentació: Després de descubar es fermenta a temperatura controlada de 16°C. Acabada aquesta, realitzem un treball amb les lies fines per donar-li cremositat.

Temperatura de servei: 8-10°C

Tipus de tapat: Tap tècnic

Tipus de vi: Rosat

PUNTUACIONS

Guia de Vins de Catalunya: 9,60

NOTES DE TAST

Color rosat pell de ceba, amb aroma marcat per notes de fruita vermella àcida i aromes minerals. En boca és elegant, fresc i complex, compensant la seva acidesa amb una bona cremositat.