

VIA TERRA SELECTION ROSADO



Via Terra rosado está elaborado con la variedad autóctona Garnacha peluda de las viñas más jóvenes situadas en la Plana de Gandesa.

Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Productor: Edetària

Denominación: D.O. Terra Alta

Origen: España / Terra Alta

Graduación: 13,5 °

Presentación: 75 cl.

Acidez: 4,9 g/l

Azúcar residual:

Varietades: Garnacha Peluda 100%

Producción: 8.000 botellas

Edad del viñedo: viñas jóvenes y hasta 20 años

Densidad de la plantación: 2.500-2.800 cepas/ha

Superficie del viñedo: 6,5 ha

Vendimia: Manual en cajas de 15kg. Las cajas se depositan en frigorífico durante 48 horas para bajar la temperatura de la uva entre 3-5°C. Después de un desraspado suave se maceran con las pieles durante unas pocas horas a 5°C.

Fermentación: Después de descubar se fermenta a una temperatura controlada de 16°C. Una vez acabada, se trabaja con las lías finas para obtener una elegante cremosidad

Temperatura de servicio: 8-10°C

Tipo de cierre: Corcho técnico

Tipo de vino: Rosado

PUNTUACIONES

Guía de Vins de Catalunya: 9,60

NOTAS DE CATA

Color rosado piel de cebolla, con un aroma marcado por notas de fruta roja acida y aromas minerales. En boca es elegante, fresco y complejo, compensando la acidez con una buena cremosidad.