

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

Guia 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.

VIA TERRA SELECTION ROSÉ

Via Terra rosé is made with indigenous grape Garnacha peluda from very young vineyards in Plana de Gandesa.



Producer: Edetària

Appellation: D.O. Terra Alta

Origin: Spain / Terra Alta

Alcohol: 13,5 °

Size: 75 cl.

Total acidity: 4,9 g/l

Residual sugar: <1 g/l

Grape varietals: Garnacha Peluda 100%

Production: 8.000 bot.

Age of the vineyards: Young vines up to 20 years old

Plantation density: 2.500-2.800 vines/ha.

Total surface: 6,5 ha.

Harvest: September 15th-20th. Handpicked grapes in small 15kg. cases. Low temperature storage for 48 hours at 3°-5°C. After soft destemming skin contact is allowed for a few hours at 5°C.

Fermentation: After debourbage, fermentation occurs at 16°C. Once finished we work with its own lees to achieve a nice creaminess.

Service: 8-10°C

Closure: Technical cork

Type of wine: Rosé

ACCOLADES

[Guia de Vins de Catalunya:](#) 9,60

TASTING NOTES

Light salmon coloured, fresh acid fruit and mineral aromas. Palate shows elegant, fresh and complex, acidity is balanced with a nice texture.

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

Guia 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.

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.