

Més Que Paraules Rosat

D.O. Pla de Bages

ECOLÒGIC **VEGA**

VARIETAT	70% Merlot i 30% Sumoll.
EDAT	vinyes plantades a finals dels anys 90.
DENSITAT PLANTACIÓ	1,2m x 3m
RENDMENTS	entre 4.500 i 5.000 kg/ha
SÒL	argilo-calcari amb sediments superficials de còdols.
VINIFICACIÓ	l'elaboració es porta a terme entre premsa pneumàtica amb membrana i dipòsits d'acer inoxidable. Curta maceració pre-fermentativa en fred, premsat suau a baixa pressió amb posterior decantació estàtica de les matèries sòlides més gruixudes i fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 18°C durant uns 16 dies de mitjana.
CRIANÇA	en ampolla.
ENÒLOGA	Queralt Orriols.
PRODUCCIÓ	3.000 ampolles de 75cl.
SULFURÓS	total 65 mg/l - lliure 20 mg/l.

VISTA · color suau però sense perdre la personalitat i la identitat pròpia de les varietats. Presenta un aspecte net, brillant i viu amb un color entre pell de ceba i salmó, molt atractiu i distintiu. La seva aparença ja ens delata la seva carnositat i voluminositat en boca, gràcies també a la quantitat de llàgrimes de caiguda molt lenta.

NAS · un agradable aroma amb delicada complexitat. Una gran frescor envolta tot el conjunt, amb una fresca fruita vermella i fins i tot blanca, que es barreja amb intensos balsàmics, records de regalèssia i herbacis. Aromàtic fons de flors vermelles.

BOCA · tota una sorpresa. Molt rodó i carnós alhora que molt fresc. Pas saborós, intens, sec, untuós, amb cert cos. Fruita vermella amb alguns sorprenents cítrics i nombrosos i amables balsàmics. Acidesa molt viva i final molt persistent. Una lleugera i fresca amargor ens acompanya durant tot el recorregut sense molestar en cap moment, al contrari li dona personalitat i singularitat. Bona capacitat d'envelliment en ampolla.

MARIDATGE · embotits catalans, graellada de verdures, arrossos de carn, pasta amb salsa de peix, rostits, aperitius, pasta amb salsa de carn, amanides poc condimentades i cremes.

