

RESERVA BRUT ROSAT

Garnatxa, Trepat, Xarel·lo

Terroirs

Suelos desarrollados sobre abundantes gravas calcáreas en las terrazas del Río Bitlles. Son suelos que aportan mucha precocidad en la maduración de la uva, factor que resulta de extrema importancia para que se complete satisfactoriamente la maduración de la variedad Trepat en nuestra zona.

Mosset



Rigolet



Turó

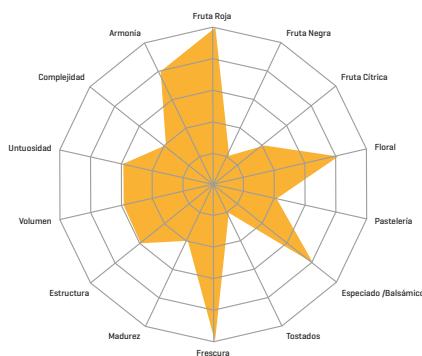


Elaboración

Després de vinificar les varietats autòctones de Garnatxa, Trepat i Xarel·lo, aquest producte s'elabora seguint el mètode tradicional.

Cata

De color rosa fresca, limio y brillante. Aroma característico de frambuesa y regaliz. En boca es fresco i limpio, nos recuerda a frutos rojos, tomillo y a especie. Muy fácil de beber.



Cosecha 2017

Los primeros meses del año lluviosos, después toda la primavera muy seca, poca lluvia durante todo el ciclo vegetativo, que reduce mucho la producción y la vegetación. Un verano especialmente seco proporciona muy buena sanidad y calidad a la uva. Al finalizar la vendimia unas fuertes lluvias de octubre recuperan las plantas.

Maridaje

Para aperitivos, arroces y pastas. También acompaña perfectamente algunos postres.

Crianza mínima: 18 meses.

Temperatura de consumo: 7-8 °C

Producción limitada: 32.249 botellas.

Cosecha, fecha de degorgé y meses de crianza reimpresas en la contra etiqueta

CORPINNAT

GROWN IN A HISTORIC BARCELONA WINE VALLEY
MÉTODO TRADICIONAL