




Rosat Ecològic

D.O. TERRA ALTA



NOTA DE TAST

-  El color salmó pàl·lid ens revela la curta maceració del vi amb les pells, delicat i brillant, captivador a la vista.
-  Un nas molt delicat ple de fruites del bosc, fresques, dolces i àcides.
-  La boca segueix la mateixa línia de la frescor, amb la fruita vermella com a protagonista, delicada, golosa i llaminera.

VARIETATS

Garnatxa Negra 100%






VINYES

Vinyes d'entre 10 i 25 anys, cultivades de manera ecològica, provinents de les finques familiars i també d'una selecció de productors de confiança dels pobles de Batea i Gandesa.

TIPUS DE SÒL

Sòls diversos: arenosos, argilosos i calcaris.

CLIMATOLOGIA

-  Mediterrani amb influència continental: hiverns freds i estius calurosos amb moltes hores d'insolació.
-  Influència notòria de l'equilibri de 2 vents: el Garbí, una suau brisa marina que aporta humitat, i el Cerd, un vent fred i sec del nord-oest.
-  Pluviometria molt escassa: mitjana anual de 450mm.



ELABORACIÓ



Verema manual amb acurada selecció al camp. En arribar al celler s'envien els raïms sencers directament a la premsa per minimitzar el contacte amb les pells. Només s'utilitza la primera fracció del most, el most flor, obtingut amb una suau pressió. Desfangat estàtic. Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsits d'acer inoxidable. *Bâtonnage* de les lies fines durant uns dos mesos per tal de millorar les sensacions en boca. Lleugera clarificació i filtració abans de l'embotellat.

MARIDATGE



Amanides i tapes variades.

13,5% Vol.



6 - 8°C



Sabies que...?

La imatge d'aquest vi és l'antiga vila de Pinyeres, pertanyent al poble de Batea, que fou despoblada en la seua totalitat l'any 1973. Dempus encara l'església, un bell exemplar de l'arquitectura de la reconquesta en transició al gòtic.

