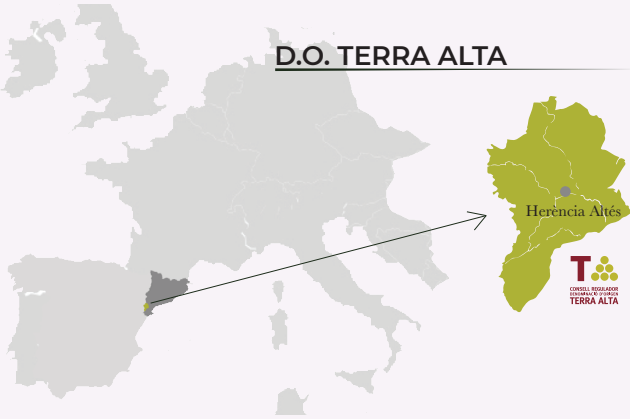





# Rosat Ecológico

## D.O. TERRA ALTA



## NOTA DE CATA

-  El color salmón pálido nos revela la corta maceración del vino con las pieles, delicado y brillante, cautivador a la vista
-  Una nariz muy delicada llena de frutas del bosque, frescas, dulces y aciduladas.
-  La boca sigue la misma línea de la frescura, con la fruta roja como protagonista, delicada y golosa.

## VARIEDADES

Garnacha 100%





## VIÑEDOS


Viñas de entre 10 y 25 años, cultivadas de manera ecológica, provenientes de las fincas familiares y también de una selección de productores de confianza de los pueblos de Batea y Gandesa.

## TIPO DE SUELO

Suelos diversos: arenosos, arcillosos y calcáreos.

## CLIMATOLOGÍA

-  Mediterráneo con influencia continental: inviernos fríos y veranos calurosos con muchas horas de insolación.
-  Influencia notoria del equilibrio de 2 vientos: el Garbí, una suave brisa marina que aporta humedad, y el Cierzo, un viento frío y seco del noroeste.

-  Pluviometría muy escasa: media anual de 450mm.



## ELABORACIÓN



Vendimia manual con cuidada selección en el campo. Al llegar a la bodega se envían los racimos enteros directamente a la prensa para minimizar el contacto con las pieles. Sólo se utiliza la primera fracción del mosto, el mosto flor, obtenido con una suave presión. Desfangado estático. Fermentación espontánea con levadura autóctona en depósitos de acero inoxidable. *Bâtonnage* de las lías finas durante unos dos meses para mejorar las sensaciones en boca. Ligera clarificación y filtración antes del embotellado.

## MARIDAJE

Ensaladas y tapas variadas.



13,5% Vol.



6 - 8°C



¿Sabías que...?

La imagen de este vino es la antigua villa de Pinyeres, perteneciente al pueblo de Batea, que fue des poblada en su totalidad en 1973. De pie todavía la iglesia, un bello ejemplar de la arquitectura de la reconquista en transición al gótico.

