



SAÓ ROSAT

A vegades només cal que et deixis inspirar pels sentits i veure cap on et porten...

Tast Vi rosat de color fúcsia brillant, de capa mitja. En nas destaquen les notes de fruites vermelles madures (maduixes, cireres...) i unes subtils notes florals (violetes) al final.

A la boca és un vi franc, ple, equilibrat, amb una entrada molt fresca i un pas per boca on tornen a destacar les notes de fruites vermelles

Varietats 40% Syrah i 60% Garnatxa negra

Fermentació Maceració 6 hores, fermentació durant 20 dies

Alcohol 13,5°

Producció 3.000 ampolles

Presentació En caixes de 6 unitats

Maridatge Peixos grassos, carns blanques, arrossos mar i muntanya, pastes