



ROSAT D.O PENEDÉS

Una agradable sorpresa

Cupada de las principales variedades negras de Sumarroca –merlot, tempranillo y syrah–, para conseguir un rosado fresco y armonioso, siempre elaborado con productos de viñas propias.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El vino procede de dos fincas propias. El tempranillo es de la finca Molí Coloma, situada junto a la bodega. El suelo de la viña tiene una gran concentración de guijarros, lo que le aporta una frescura y una personalidad únicas. El merlot y el syrah provienen de la finca Sumarroca, un terreno calcáreo con cierta presencia de gravas y muy pobre en materia orgánica.

VENDIMIA

La añada 2016 presenta como característica principal y determinante el hecho de ser de las más secas de la historia, con una pluviometría un 55% inferior a la habitual. Este factor, junto a la ligera sequía acumulada del año anterior, hizo que la viña reaccionara de forma inteligente y se adaptara naturalmente a las expectativas; así, decidió no hacer crecer los granos de uva para asegurar que estos madurasen de forma impecable. En cuanto a las temperaturas, el otoño e invierno fueron extremadamente cálidos con una temperatura media de dos grados superior a lo normal. El resto del año, las temperaturas fueron ligeramente superiores a la media en 1°C y sin registros radicalmente elevados. En agosto, las mínimas descendieron y ayudaron a una correcta maduración de los granos pequeños.

NOTA DE CATA

Aromas complejos con notas de fresa y frambuesa, con un fondo de flor de violeta. Destaca la boca aterciopelada y suave, con notas afrutadas que se mantienen a lo largo del gusto y del posgusto. Fin de boca de frutos rojos.

ELABORACIÓN

Vinificación por separado según la variedad. La duración de la maceración es distinta según la variedad: para el tempranillo son 10 horas; para el merlot, 4, y para el syrah, 2. Desfangado estático de 24 horas y fermentación a temperatura controlada de 16 °C.

DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 13,00 % vol.

Azúcar residual: 2,9 g/l

Acidez: 3,70 g/l

pH: 3,05

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.