

CELLER DE CAPÇANES

# MAS DONÍS ROSAT

DO Montsant. 2024

*Jove, fresc i afruitat. Rosat seductor, pura harmonia de maduixes i fruits vermells.*



## VARIETATS

Garnatxa negra 100

Edat dels ceps: 10-25 anys. Sòl: argila i granit, en terrasses.  
Verema manual a inicis i mitjans de Setembre.



## VINIFICACIÓ

Elaborat amb el mètode "saignée". Maceració curta de 4 hores. Fermentació controlada per temperatura (13º-15C). Suau clarificat i filtració lleugera abans d'embotellar. Envelliment en tina durant 4 mesos abans d'embotellar.



## ANÀLISI

- 13% vol. Alcohol
- 4,8 g/l acidesa total
- 0,3 g/l sucre residual



## NOTA DE TAST

Color rosa d'intensitat mitjana, brillant i captivador. Perfum de cireres, maduixes i tocs florals. Voluptuós en boca amb una textura sedosa i un perfil destacat de fruits vermells. Final llarg, fresc i persistent.



## MARIDATGE

Aquest rosat golós és versàtil i destaca pel seu cos generós. Marisc, amanides, *rissottos*, o carns blanques són bones eleccions que es complementen.



## CERTIFICACIONS

Vegà V-Label

