

CELLER DE CAPÇANES

MAS DONÍS ROSADO

DO Montsant. 2024

Rosado seductor, pura armonía de frescor y fruta roja



VARIEDADES

100% Garnacha tinta

Edad de las cepas: 10-25 años. Suelo: arcilla y granito, en terrazas. Vendimia manual a inicios y mediados de Septiembre.



VINIFICACIÓN

Elaborado con el método *saignée*. Maceración corta de 4 horas. Fermentación controlada por temperatura (13º-15 C). Suave clarificado y filtrado antes de embotellar. Conservado en tina de acero inoxidable durante 4 meses antes de ser embotellado.



ANÁLISIS

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



NOTA DE CATA

Color rosa de intensidad media, brillante y cautivador. Perfume de cerezas, fresas y toques florales. Voluptuoso en boca con textura sedosa y un perfil aromático destacado de frutos rojos. Final largo, fresco y persistente.



MARIDAJE

Rosado goloso y versátil que destaca por su cuerpo generoso. Refina la experiencia gastronómica con marisco, ensaladas, risottos, o carnes blancas.



CERTIFICACIONES

Vegano V-Label

