



ROSAT RESERVA



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza

Rosat Reserva

ROSAT RESERVA BRUT NATURE 2015 · ECOLÓGICO

INTENSO, FRESCO Y ELEGANTE

Ficha técnica

VARIEDADES

100 % pinot noir.

ORIGEN

Parcela ubicada a los pies de la Serra de Font-rubí, en la finca de Mas Moió (Guardiola de Font-rubí, 395 m de altitud). Zona de suelos profundos, bien drenados y de textura franca y franco-arcillosa mediana a moderadamente fina con pocos elementos gruesos y presencia de acumulaciones de carbonato cálcico.

TIRAJE

Febrero de 2016.

CRIANZA

15 meses, como mínimo.

DEGÜELLE

Véase la fecha en la etiqueta.

PRODUCCIÓN

3.700 botellas.

GRADO ALCOHÓLICO

11,5 % vol.

CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de degüelle.

Nota de cata

VISTA

Color rosa con intensos matices rubí. Limpio y brillante. Burbuja fina y persistente.

NARIZ

Excelente intensidad aromática con un fondo floral ligero y elegante de pétalos de rosa, aromas finos de pastelería perfectamente ensamblados con recuerdos de frutas blancas y piel de picotas maduras. Goloso, equilibrado y elegante. Sorprenden los aromas suaves y frescos y la profundidad de todo su conjunto.

BOCA

Entrada vinosa, acidez vibrante y sequedad final agradable. La espuma se funde en la boca y nos deja el recuerdo de las frutas del vino base y un ligero fondo floral.

Maridaje

Aperitivos, arroces de pescado, arroces caldosos, embutidos, carnes blancas, marisco en salsa, pescado blanco en salsa, postres de frutas y chocolate blanco y fresas.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 5-7 °C.

Reconocimientos

La Guia de Vins de Catalunya 2016 8,75/10

Guía Peñín 2016 86/100

Jancis Robinson 16,5