

Celler
Bàrbara Forés



Nombre: ROSADO BARBARA FORES

Origen: TERRA ALTA

Varietal: 31% SYRAH, 48% GARNACHA
TINTA Y 21% CARIÑENA

Grado Alcohólico: 13,5%

Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 10 Kg.

Maceración pelicular en frío de 48 Horas.
Fermentación en depósitos de acero
inoxidable durante 20 días de 16 a 18
grados de temperatura.

Notas de Cata:

Color: Rubí grosella luminoso.

Aromas: De frambuesa, breva, mango y
fruta escarchada.

Sabor: En boca vinoso, cálido, con
recuerdos finales de fruta desecada y
bombón.

Temperatura de Servicio: 3/5C