

COSTA DEL MARESME ROSAT



ORIGEN: ALELLA

VARIEDAD: 100% GARNACHA NEGRA

GRADO ALCOHÓLICO: 12,50%

ELABORACIÓN:

Uvas procedentes de viñas propias donde se trabaja de manera ecológica (no herbicidas, no insecticidas, no adobos inorgánicos). En bodega se trabaja con la mínima intervención y con dosis de sulfuroso mínimas y responsables que aseguran la correcta evolución del vino y la seguridad alimentaria de los consumidores.

CATA:

COLOR: Rosado de color rojo claro con tonalidades asalmonadas.

AROMA: Nariz madura de frutas rojas (fresa, arándanos) y especiados.

SABOR: En boca se muestra fresco, meloso y elegante, ideal para acompañar diversas comidas.

