



Ribas Rosat

Grandes Pagos de España

Variedades

95% Mantonegro
5% Callet

Tipo de Vino

Rosado Joven.

Parámetros Analíticos

Alcohol : 13,5 %

Elaboración

Vendimia manual de viñas propias y selección en bodega de los racimos. Prensado a baja presión para preservar los aromas primarios de fruta roja fresca. Fermentación de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable a 12-14°C durante aproximadamente 30 días

Nota de Cata

Color: Oro rosa muy pálido. Limpio y brillante.

Nariz: Nariz expresiva con agradable frescura de fruta tropical y cítricos (pomelo rosa). Suaves notas aromáticas de fruta roja (fresa y frambuesa).

Boca: Suave, fresco y goloso. Sutil persistencia.

Producción

40.000 botellas 0,75L
900 botellas Magnum 1.5L