



DES DE 1865

## Mas La Roca | Rosado | 2017

**COSECHA:** 2017

**TIPO DE VINO:** Rosado Joven Seco

**VARIETADES:** Merlot, Sumoll y Tempranillo.

**DO:** Penedès

**LOCALIZACIÓN DE LOS VIÑEDOS:** Alt y Baix Penedès

### ELABORACIÓN

**VENDIMIA:** Manual y mecánica. Merlot: Finales de septiembre. Sumoll: Mediados de septiembre. Tempranillo: Mediados de septiembre.

**FERMENTACIÓN:** Corta maceración con los hollejos de las uvas a baja temperatura durante 3 horas. Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 14-16°C

**ENVEJECIMIENTO:** --

**BOTELLA:** Borgoña Blanca 750 ml.

### DEGUSTACIÓN

**VISTA:** De color rosa, con algun reflejo violeta.

**OLFATO:** De intensidad aromática elevada que recuerdan a la repostería hecha con fresas, frambuesas, dándole una aroma goloso, fino y elegante.

**PALADAR:** Complejo, con una entrada muy agradable, que le proporciona los gustos a frambuesa y fresa, compaginados con la acidez, dan al vino una estructura, muy confortable en el paladar. De post-gusto duradero y goloso con notas a fresas.

### GASTRONOMÍA

Recomendado especialmente, para tapas y aperitivos, también marida muy bien con pasta y arroces y hace una buena combinación con las carnes blancas y rojas suaves. Servir a 6-7.C.

### DATOS TÉCNICOS

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5 % Vol.

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,2 g/L

**ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,50 g/L

**pH:** 3,07

### PREMIOS

87 POINTS - 2019 Guía Peñin 2019 - Spain

86 POINTS / 5 STARTS - 2015 Guía Peñin 2015, Spain

