

Ancestral SUMOLL ROSAT

...records ancestrals de Sumoll



Color salmó pàlid brillant amb tonalitats rosades, bon despreniment de bombolles de mida mitjana que formen persistents rosaris a la copa.

Intensos aromes a fruits vermells i cítrics que li aporten notes dolces i balsàmiques i refrescants que ens transporten al sotabosc de la zona (romaní farigola).

A la boca és presenta viu i persistent. Té una entrada fresca i una acidesa, ben marcada i alhora elegantment acompanyada per les sensacions cruixents de l'esclat de la bombolla en el seu pas per boca. Al retro gust tornen a aparèixer notes d'herbes aromàtiques. El post gust es fresc i agradable.

Servir entre 6-8° C.

Combina perfectament amb tot tipus de amanides i de cuina asiàtica. Ideal per aperitius, postres dolços i fruita.

Un vi escumós únic i diferent!

Tipus de producte:

Rosat escumós fresc Mètode Ancestral. Anyada 2023
DO Catalunya

Tipus de raïm:

50% SUMOLL BLANC + 50% SUMOLL NEGRE

Conducció tradicional en vas

Localització: A Pla de Manlleu a les vinyes de +500m. d'alçada sobre un sòl argilo- calcari

Verema: Collita manual, mitjans de setembre del 2023

Elaboració:

Tiratge Mètode Ancestral amb els sucres propis del raïm. Maceració de 8 hores a 15°C.

Fermentació i maceració en fred. Degollat
Novembre 2023

Criança: Fermentació en inox

Graduació: 11.55 % vol.