

# InAnnat Sumoll Rosat

... modernitzant la tradicional expressió



Color pètal de rosa amb reflexos perlats.

Vi que ens captiven per les seves aromes delicades de fruita vermella fresca tipus cirera i magrana junt amb els perfums de flors blanques (ametller i presseguer).

En una segona flairada es fan presents les notes de la fruita cítrica com l'aranja i la bergamota.

La sensació gustativa es fresca i viva. Presenta un recorregut que ens omple el pas per boca i acaba amb un final lleugerament amarg que li confereix longitud.

Servir entre 8-10º C.

Combina molt be amb tot tipus d'embotits i carns blanques.

Ideal com aperitius i tapes. Un vi que et seduirà a totes hores.

## Tipus de producte:

Rosat fresc criat en lies. Anyada 2021.

Embotellat juny 2022

DO Catalunya

## Tipus de raïm:

100% Sumoll negre

Conducció tradicional en vas i en espatllera

Localització: Al Pla de Manlleu sobre un sòl argilo- calcari

Verema: Collita manual, el 2 setembre 2021

## Elaboració:

Pre maceració de 8 hores a 15ºC. Fermentació i maceració en fred (màxim 16ºC).

Criança: Fermentació en inoxidable a temperatura controlada

Graduació: 12% vol.